

Dodici

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

USAGE ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO Y INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

CASADIO

Dichiarazione di conformità CE
Con la presente il **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** dichiara sotto la propria responsabilità che:

EC Declaration of conformity
GRUPPO CIMBALI S.P.A., hereby declares, under its own responsibility, that:

Certificat de conformité CE
Par la présente le **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** déclare sous sa propre responsabilité que:

EG-Konformitätserklärung
Die **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** hiermit in eigener Verantwortlichkeit wie folgt:

Declaraciòn de conformidad CE
Con la presente el **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara bajo su propia responsabilidad que:

Declaração de conformidade
Com a presente o **GRUPPO CIMBALI S.P.A.** declara, sob a própria responsabilidade que:

- Apparecchio - Appliance - Appareil Gerätes - Aparato - Aparelho
- Marca - Brand - Marque - Marke - Marca - Tipo
- Fabbricante - Manufacturer - Fabricant Hersteller - Fabricante - Fabricante
- Tipo di macchina - Type of machine - Type de la machine Maschinentypen - Tipo de la màquina - Tipo de la màquina
- N° della macchina - Serial number - N° de la machine Maschinen-Nummer - N° de la máquina - No de la máquina



- vedere targa dati
- refer to machine data
- voir étiquette données
- siehe Angaben zum Maschinentyp
- ver la placa de la caracterìsticas
- ver la plaqueta das características

è conforme alle seguenti direttive:
is in compliance with the following directives:
est conforme aux normatives suivantes:
entspricht den folgenden Gesetzesbestimmungen:
es conforme a las siguientes directivas:
está conforme às seguintes directrizes:

2006/95/EC **Direttiva bassa tensione - EC Low Voltage Directive - Normes CE Basse-tension EG-Niederspannungrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre a baixa tensão CE**

2004/108/EC **EMC - EC Electromagnetic Compatibility directive - Normes CE Compatibilité électromagnétique EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit - Directiva de la maquinaria CE Directiva sobre a compatibilidade el.magn. CE**

2006/42/EC **Direttiva macchine - EC Machinery Directive - Normes CE Machines - EG-Maschinenrichtlinie - Directiva de la maquinaria CE - Directiva sobre as máquinas CE**

97/23/EC **Direttiva attrezzature a pressione (PED)** (Vedere tabella nella pagina successiva)
Pressure Equipment Directive (PED) (See chart in the following page)
Directive Èquipements sous Pression (PED) (Voir tableau dans la page suivant)
Richtlinie-Druckgeräte (PED) (Siehe Tabelle auf der nächsten Seite)
Directiva equipos a presión (PED) (Véase cuadro en la página siguiente)
Directiva equipos sobre pressão (PED) (Veja quadro na página seguinte)

e successive modifiche ed integrazioni.
and later modifications and integrations.
et modifications ultérieures et intégrations.
sowie den nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen.
y siguientes modificaciones e integraciones.
e alterações e integrações subsequentes.

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in such a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions.

La présente déclaration perd toute validité dans le cas où l'appareil est modifié sans l'autorisation du constructeur ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel et dans le mode d'emploi.

Die vorliegende Bescheinigung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Hersteller modifiziert werden sollte oder falls es nicht entsprechend der im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten Anleitungen installiert oder benutzt werden sollte.

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones.

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções.

Sede legale - Registered office - Siège social
Rechtssitz - Sede legal - Sede legal: Via A. Manzoni 17, Binasco (Mi), ITALY

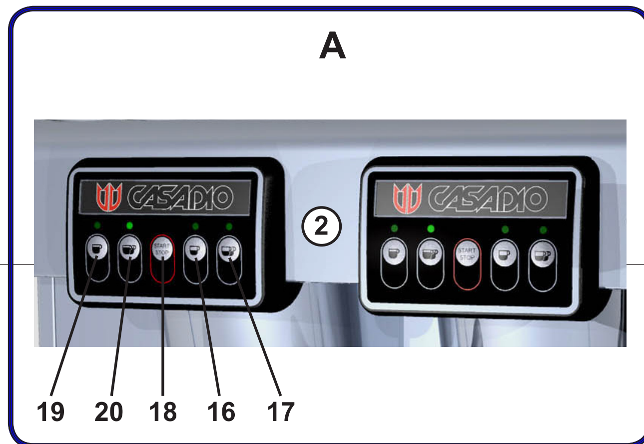
Data - Date - Date
Datum - Fecha - Data 01.07.2010

Product Development Manager

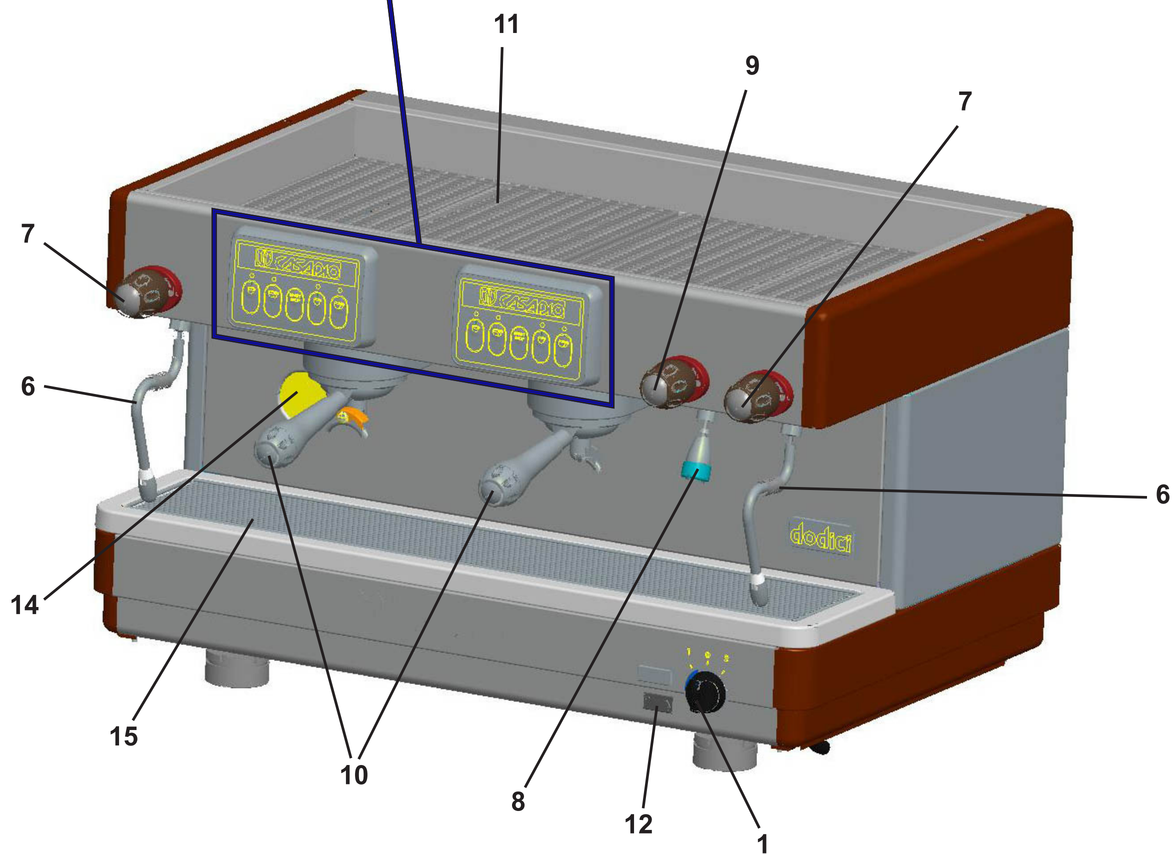
Industrial Manager

Code 925-015-000 (rev. 1026)

	P_{max} [bar]	T_{max} [°C]	**tipo di macchina** **Type of machine** **type de la machine** **Maschinentypen** **modelo de la machina** **tipo de la màquina**	1 gruppo 1 unit 1 groupe 1 gruppe 1 grupo 1 grupo	2 gruppi 2 units 2 groupes 2 gruppen 2 grupos 2 grupos	3 gruppi 3 units 3 groupes 3 gruppen 3 grupos 3 grupos		
			Fluido - Fluid - Fluide **Flüssig - Fluido - Fluido**	**Capacità - Capacity - Capacitè** **Kapazität - Capacidad - Capacidade**				[L]
Caldaia Service boiler Chaudiére Heizkessel Caldera Caldeira	2 bar	133° C	acqua/vapore water/steam eau/vapeur wasser/dampf agua/vapor água/vapor	5	10	10 - 15		
Scambiatore Heat exchanger Èchangeur Wrmeaustauscher Intercambiador de calor Trocador de calor	12 bar	133° C	acqua water eau wasser agua água	0.35 x 1	0.35 x 2	0.35 x 3		
Boiler caffè Coffee boiler Boiler café Boiler Kaffee Boiler café Boiler cafè	12 bar	170° C	acqua water eau wasser agua água	-	0.6 x 2	0.6 x 3		



A
2
19
20
18
16
17



11
9
7
7
6
6
14
15
10
8
12
1

Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda

I LEGENDA

1 Interruttore generale
2 Pulsantiera erogazione caffè
6 Lancia vapore orientabile
7 Manopola regolazione vapore
8 Lancia acqua calda
9 Manopola erogazione acqua calda
10 Portafiltro
11 Piano scaldatazze (*)
12 Interruttore scaldatazze (*)
14 Manometro caldaia / pompa
15 Bacinella
16 Pulsante erogazione 1 caffè corto
17 Pulsante erogazione 2 caffè corti
18 Pulsante STOP-CONTINUO / Prog
19 Pulsante erogazione 1 caffè lungo
20 Pulsante erogazione 2 caffè lunghi

I componenti - (*) - sono applicati solo in alcune configurazioni di prodotti.

GB LEGEND

1 Main ON/OFF switch
2 Coffee dispensing switch
6 Swivel steam jet pipe
7 Steam adjustment knob
8 Hot water dispensing pipe
9 Hot water dispensing knob
10 Filter holder
11 Cups-warmer (*)
12 Cup heating switch (*)
14 Boiler / pump pressure gauge
15 Pan
16 Dispensing push button - 1 short coffee
17 Dispensing push button - 2 short coffees
18 STOP-CONTINUOUS / Prog - push button
19 Dispensing push button - 1 long coffee
20 Dispensing push button - 2 long coffees

Items marked - (*) - are fitted in some product configurations only.

F LEGENDE

1 Interrupteur général.
2 Clavier de débit du café
6 Tuyau (lance) orientable de la vapeur.
7 Poignée de réglage de la vapeur.
8 Tuyau (lance) d’eau chaude.
9 Poignée de débit de l’eau chaude.
10 Porte-filtres.
11 Chauffe-tasses (*)
12 Touche plateau chauffant (*).
14 Manomètre de la chaudière / pompe.
15 Cuvette.
16 Touche débit 1 café court
17 Touche débit 2 café court
18 Touche STOP-CONTINU / Prog
19 Touche débit 1 café long
20 Touche débit 2 café long

Les détails - (*) - ne sont appliqués qu'à certaines configurations de produits.

D LEGENDE

1 Hauptschalter
2 Bedienung der Kaffeegruppen
6 Dampfrohr (beweglich)
7 Dampfhahn
8 Teewasserrohr (beweglich)
9 Teewasserhahn
10 Filterhalter
11 Tassenerwärmer (*)
12 Einschalter Tassenwärmeplatte (*)
14 Manometer Kessel / Pumpe
15 Wanne
16 Taste Abgabe 1 Espressokaffee
17 Taste Abgabe 2 Espressokaffees
18 Taste STOP-KONTINUIERLICHE / Prog
19 Taste Abgabe 1 normaler Kaffee
20 Taste Abgabe 2 normaler Kaffees

Die mit - (*) - gekennzeichneten Komponenten sind nur in bestimmten Modellen installiert.

E LEYENDA

1 Interruptor general
2 Botoneras erogación café
6 Tubo (lanza) vapor orientable
7 Mando regulación vapor
8 Tubo (lanza) agua caliente
9 Mando erogación agua caliente
10 Portafiltro
11 Calientatazas (*)
12 Botón calienta-tazas (*)
14 Manómetro caldera / bomba
15 Bandeja
16 Botón erogación 1 café fuerte
17 Botón erogación 2 cafés fuertes
18 Botón STOP-CONTINUO / Prog
19 Botón erogación 1 café suave
20 Botón erogación 2 cafés suaves

Los detallos - (*) - se pueden aplicar sólo en algunas configuraciones del producto.

P LEGENDA

1 Interruptor geral
2 Quadro de botões erogação café
6 Tubo vapor orientável
7 Manípulo regulação do vapor
8 Tubo água quente
9 Manípulo distribuição água quente
10 Porta-filtro
11 Grelha para esquentar chávenas (*)
12 Interruptor para aquecer as chávenas (*)
14 Manómetro caldeira / bomba
15 Bandeja
16 Botão distribuição 1 café forte
17 Botão distribuição 2 cafés fortes
18 Botão STOP-CONTÍNUO / Prog
19 Botão distribuição 1 café ligeiro
20 Botão distribuição 2 cafés ligeiros

Os detalhes - (*) - são aplicados só em algumas configurações de produtos

Gentile Signora, Egregio Signore
ci congratuliamo con Lei per la Sua nuova Casadio.
Con questo acquisto Lei ha scelto una macchina per caffè espresso d'avanguardia costruita secondo i più avanzati principi della tecnica moderna; una macchina che non soltanto è in grado di offrirLe una perfetta sintesi di efficienza e funzionalità ma mette a Sua disposizione tutti gli strumenti per darLe la "sicurezza di lavorare meglio".
Il consiglio di dedicare un poco di tempo alla lettura di questo Libretto di Uso e Manutenzione nasce dal desiderio di aiutarLa a prendere confidenza con la Sua nuova macchina; desiderio che siamo certi Lei condividerà pienamente.
Le auguriamo buon lavoro.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Italiano

1. Prescrizioni generali



Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stesso.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- L'apparecchio è previsto unicamente per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante acqua calda o vapore e per il preriscaldamento delle tazzine.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio non può essere usato da bambini o da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; nel caso d'uso di dette persone queste devono essere sorvegliate.
- L'apparecchio non può essere lasciato incustodito.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Se l'apparecchio viene immagazzinato in locali in cui la temperatura può scendere sotto il punto di congelamento, vuotare in ogni caso la caldaia e le tubazioni di circolazione acqua.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata 73,5db(A) (+/- 1db).
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.

2. Prescrizioni di installazione

ATTENZIONE



L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.



Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e dei dispositivi di sicurezza.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica ed idrica.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana e stabile, ad una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio; inoltre deve essere installata tenendo conto che la superficie di appoggio più alta (piano scaldatazze) sia ad una altezza non inferiore a 1,2 m. Prevedere una superficie di appoggio per gli accessori.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica ed acqua) e lo scarico dell'acqua dotato di sifone nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati: vedere *capitolo immagini figura 1*.

Per le macchine con collegamento a stella: vedere *capitolo immagini figura 2*.
Per le macchine con collegamento a triangolo: vedere *capitolo immagini figura 3*.
Per le macchine con collegamento monofase: vedere *capitolo immagini figura 4*.

4. Prescrizioni idrauliche di installazione

REQUISITI IDRAULICI
L'acqua destinata ad alimentare la macchina per caffè, deve essere acqua adatta per il consumo umano (vedi direttive e legislazioni vigenti).
Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

- il valore di pH sia conforme alle leggi vigenti
- il valore dei cloruri sia inferiore a 100 mg/l

Se i valori riscontrati non rientrano nei limiti indicati occorre inserire un appropriato dispositivo di trattamento dell'acqua (rispettando le norme locali vigenti e compatibili con l'apparecchiatura).
Nel caso si dovesse alimentare la macchina con acqua di durezza superiore agli 8°F (4,5 °D), per il buon funzionamento della stessa, occorre applicare un piano di manutenzione specifico in funzione del valore di durezza rilevato e della modalità d'uso.

PRESCRIZIONI
Per l'installazione usare esclusivamente i componenti in dotazione; nel caso si dovessero impiegare altri componenti, utilizzare esclusivamente componenti nuovi (mai usati in precedenza) e idonei al contatto con acqua per consumo umano (secondo le norme locali vigenti).

COLLEGAMENTI IDRAULICI
Posizionare l'apparecchio in perfetto piano orizzontale agendo sui piedini, indi fissarli.

Eseguire i collegamenti idraulici come indicato nel *capitolo immagini figura 5*, rispettando le norme di igiene, di sicurezza idraulica ed antinquinamento vigenti nel paese di installazione.

N.B.: nel caso la pressione di rete possa salire oltre 6 bar, installare un riduttore di pressione tarato a 2÷3 bar: vedere *capitolo immagini figura 6*.

Tubo di scarico: mettere un'estremità del tubo di scarico in un pozzetto dotato di sifone per l'ispezione e la pulizia.
IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capitolo immagini figura 7*.

5. Check-up di installazione



ATTENZIONE: TERMINATA L'INSTALLAZIONE VERIFICARE LE CONDIZIONI DI CORRETTO FUNZIONAMENTO (vedere modulo C di installazione)

ALLACCIAMENTO IDRAULICO

- Assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi

FUNZIONAMENTO

- Pressione in caldaia e d'esercizio rispondenti ai valori normali
- Corretto funzionamento del controllo di pressione
- Corretto funzionamento dell'autolivello
- Corretto funzionamento delle valvole di espansione



ATTENZIONE: A MACCHINA INSTALLATA E PRONTA PER L'USO, PRIMA DI CONSEGNARE LA STESSA ALL'OPERATORE PER IL LAVORO, ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE:

GRUPPI

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

ACQUA CALDA

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "pulizia e manutenzione").

VAPORE

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

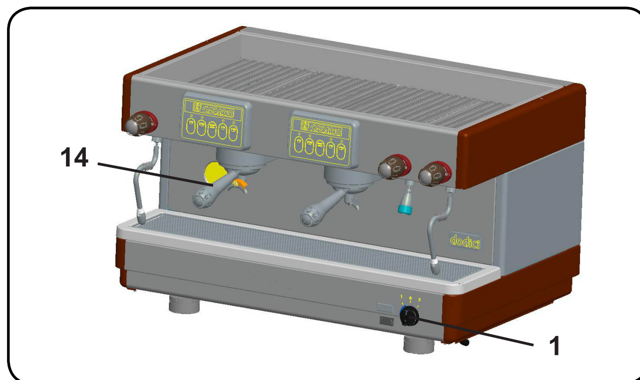
USO

6. Accensione giornaliera



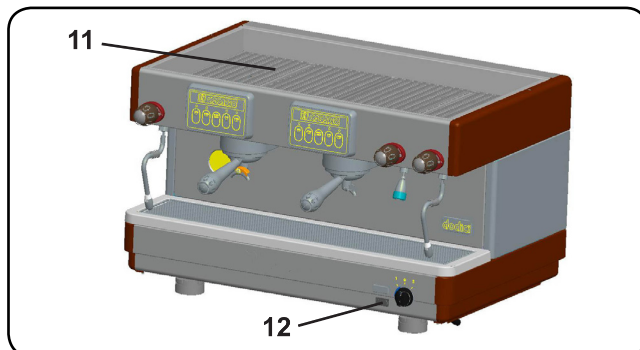
"Prima di mettere in funzione la macchina accertarsi che:
l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito;
il rubinetto principale dell'alimentazione idrica sia aperto".

Ruotare l'interruttore generale (**1**) sulla posizione 1:
Se il livello dell'acqua in caldaia è inferiore al minimo la caldaia verrà automaticamente riempita fino al livello ottimale.
Quindi ruotare l'interruttore generale (**1**) sulla posizione 2.
A questo punto comincia la "**Fase di riscaldamento**".
Attendere fino a quando sul manometro (**14**) viene indicata la pressione prevista per l'esercizio (circa 1,2 bar).
A questo punto la macchina è pronta per il lavoro.



7. Scaldatazze (dove previsto)

Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di colocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze (**11**). Per attivare il riscaldamento, premere l'interruttore (**12**) controllando che si accenda la spia corrispondente.



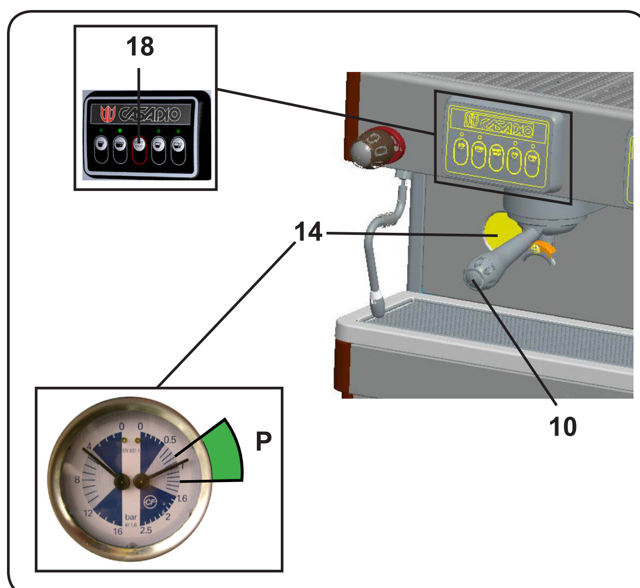
8. Fase di riscaldamento

Durante la fase di riscaldamento agendo su uno dei tasti erogazione caffè la macchina eroga un caffè alla temperatura raggiunta in quel momento.

La fase di riscaldamento termina quando la lancetta del manometro caldaia (**14**) si stabilizza nella zona **P** di colore verde.

A questo punto la macchina è pronta per erogare caffè, vapore ed acqua calda.

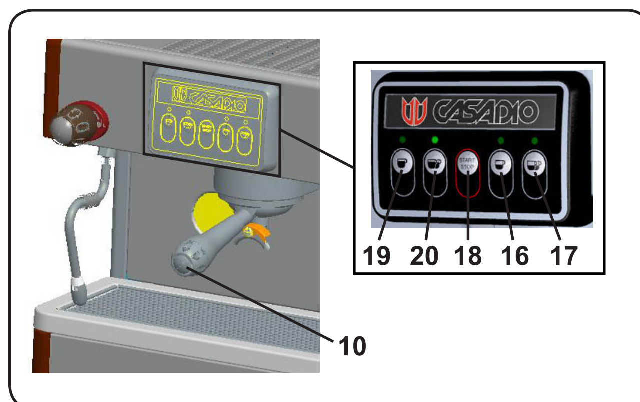
Per favorire l'armonizzazione tra la temperatura del gruppo e quella del portafiltro (**10**) premere il tasto (**18**) e lasciare erogare per alcuni secondi, quindi premere nuovamente il tasto (**18**).



9. Erogazione caffè

Disinnestare il portafiltro (**10**), svuotarlo dai fondi del caffè precedente e riempirlo con 1 o 2 dosi di caffè macinato, a seconda del portafiltro utilizzato.
Pressare uniformemente il caffè macinato nel filtro, servendosi del pressino del macinadosatore.
Asportare dal bordo del filtro eventuali residui di caffè macinato.
Innestare, serrando bene, il portafiltro (**10**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**10**).

Premere il tasto erogazione caffè (**16, 17, 19** o **20**) corrispondente alla dose desiderata, rimarrà acceso solo il led in corrispondenza del tasto selezionato ed inizierà l'erogazione; l'arresto avverrà automaticamente.
Premere, invece, il tasto (**18**) per effettuare erogazioni continue.
L'erogazione, sia dosata che continua, può essere interrotta in qualsiasi momento premendo il tasto STOP (**18**).



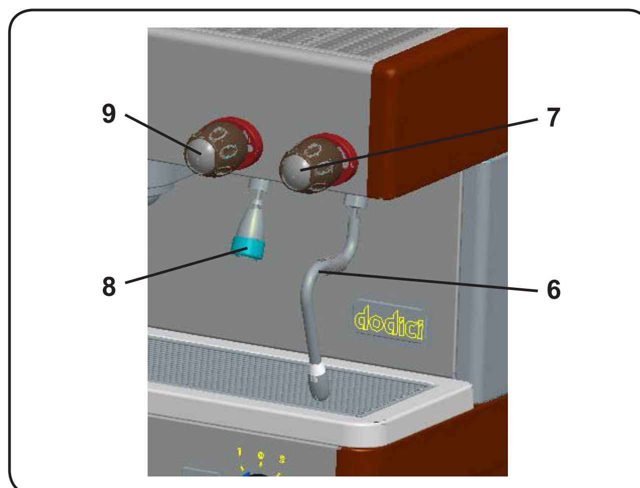
10. Preparazione altre bevande calde

Erogazione vapore
Immergere completamente la lancia vapore (**6**) sinistra o destra (dove previsto) nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare; ruotare in senso antiorario la manopola regolazione vapore (**7**).
Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi ruotare in senso orario la manopola (**7**) per arrestare l'uscita di vapore.

N.B.: al termine di ogni erogazione vapore, pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

Riscaldamento del latte per il cappuccino
Indicazioni generali
Il latte è un prodotto biologico, delicato e quindi facilmente alterabile, il calore ne modifica la struttura. Dal momento dell'apertura del contenitore e per tutto il periodo di utilizzo, il latte va mantenuto ad una temperatura **non superiore ai 5°C (41°F);** i nostri apparecchi per la conservazione del latte sono adatti allo scopo.
N.B.: al temine della giornata lavorativa (o comunque non oltre 24 ore dall'apertura del contenitore) il latte eventualmente rimasto deve essere eliminato.

Usare un bricco alto e stretto, riempirlo fino a metà circa ed introdurre il tubo (**6**) nel latte.
Aprire gradualmente il rubinetto del vapore (**7**) e riscaldare il latte per alcuni secondi.



Raggiunta la quantità di schiuma desiderata ed una temperatura sufficientemente calda, arrestare l'erogazione di vapore ruotando in senso contrario la manopola (**7**).
Finito l'uso del vapore, pulire accuratamente il tubo (**6**) con una spugna o uno straccio pulito.

Erogazione acqua calda
Posizionare un recipiente in corrispondenza del tubo acqua calda (**8**) e ruotare la manopola erogazione acqua calda (**9**) in senso antiorario.
Al raggiungimento della dose desiderata, arrestare l'uscita di acqua calda ruotando in senso orario la manopola (**9**).

Italiano

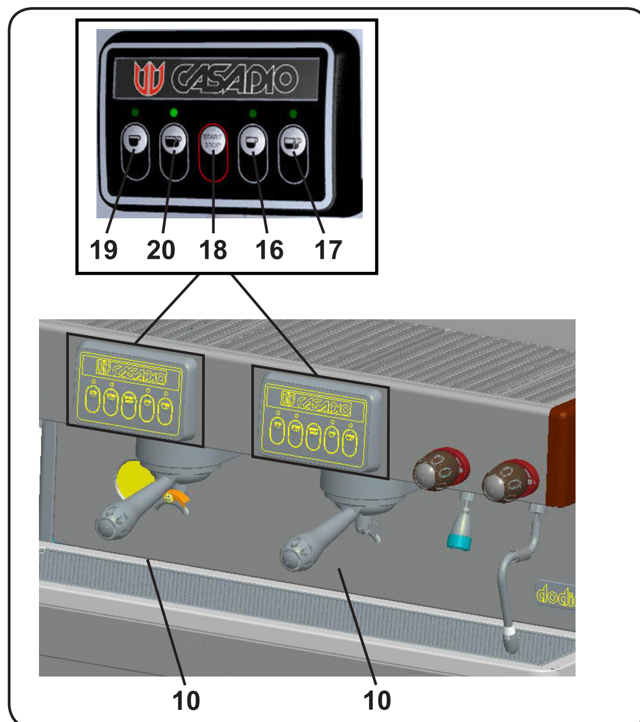
11. Programmazione dosi caffè

Come entrare in programmazione
Per entrare in programmazione, premere e mantenere premuto il tasto STOP/prog (**18**) per alcuni secondi; l'illuminazione scorrevole dei led sopra i tasti e il suono intermittente del buzzer indicano che la macchina è in fase di programmazione.
Per terminare questa fase, una volta effettuata la dosatura dei vari tasti erogazione caffè, premere nuovamente il tasto STOP/prog (**18**).



"Prima di procedere con la programmazione dei tasti erogazione caffè riempire il portafiltro con la corretta dose di caffè macinato.
Non utilizzare i fondi dei caffè precedenti per la programmazione delle dosi."

Innestare, serrando bene, il portafiltro (**10**) al gruppo, posizionando la tazza (o le tazze) al di sotto del becco (o becchi) del portafiltro (**10**).
Premere, e mantenere premuto, il tasto erogazione caffè (**16, 17, 19** o **20**) corrispondente alla dose da programmare prescelta; il led del tasto da impostare rimane acceso in modo fisso.
Quando la quantità di caffè in tazza ha raggiunto il livello desiderato rilasciare il tasto erogazione caffè.
Ripetere le sopracitate operazioni per gli altri tasti caffè.
N.B.: in caso di errata programmazione, ripetere l'operazione utilizzando una nuova dose di caffè macinato.



 12. Pulizia e manutenzione



Per la corretta applicazione del sistema HACCP attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

Pulizia dei gruppi

Intervento da effettuarsi al termine della giornata lavorativa su tutti i gruppi

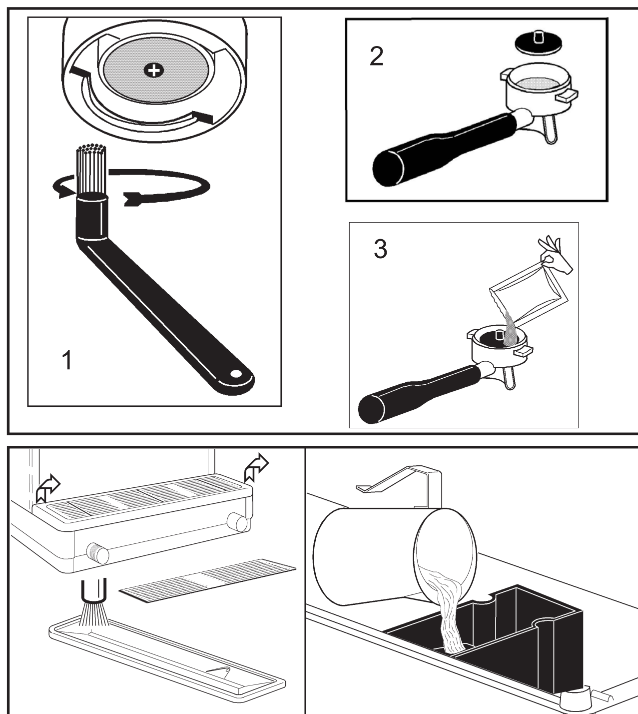
1) Pulire la guarnizione campana con lo spazzolino.
2) Inserire il filtro cieco nel portafiltro.
3) Versare o il contenuto di una bustina oppure un misurino di polvere detergente .
4) Agganciare il portafiltro al gruppo ed eseguire alcuni cicli.
5) Togliere il portafiltro, pulire con una spugna la doccetta.
6) Eseguire il risciacquo erogando per circa 30" acqua da ogni gruppo.

Portafiltri:

1) In un recipiente adatto versare un litro di acqua fredda e una dose di detergente.
2) Togliere i filtri dai portafiltri.
3) Immergere filtri e portafiltri, nella soluzione per almeno due ore.
4) Rimuovere con una spugna eventuali residui e sciacquare in abbondante acqua fredda.
5) Rimontare i filtri nel portafiltro, accertandosi che la molla di fissaggio del filtro sia nella sua sede.

Lance vapore e acqua calda

Utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda rimuovendo eventuali residui organici presenti; sciacquare accuratamente.
Per pulire la parte interna della lancia operare nel seguente modo:
indirizzare il tubo verso la bacinella appoggiatazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.



Griglie e bacinella di gocciolamento

Togliere le griglie dalla bacinella, estrarla e completare la pulizia in acqua corrente.

Vaschetta di scarico

Al termine della giornata di lavoro, versare un bricco di acqua calda nella stessa, questo per rimuovere eventuali incrostazioni nello scarico.

Carrozzeria

Pulire con un panno morbido e prodotti SENZA ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti nella zona di lavoro.
N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.



ATTENZIONE
Quando la macchina non effettua erogazioni per più di 8 ore, e comunque almeno una volta al giorno, prima di iniziare il lavoro eseguire un lavaggio dei componenti interni seguendo le seguenti istruzioni:

Gruppi erogatori
Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè) ed effettuare una erogazione di circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda
Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi.

Vapore
Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

13. Prescrizioni per l'operatore

INIZIO ATTIVITA'



ATTENZIONE: PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO ESEGUIRE UN LAVAGGIO DEI COMPONENTI INTERNI SEGUENDO LE ISTRUZIONI SOTTOINDICATE.
DETTE OPERAZIONI DEVONO ESSERE RIPETUTE QUANDO LA MACCHINA NON EFFETTUA EROGAZIONI PER PIU' DI 8 ORE E COMUNQUE ALMENO UNA VOLTA AL GIORNO.

Gruppi

- Agganciare i portafiltri ai gruppi (senza caffè).
- Eseguire erogazioni per circa un minuto, per ogni gruppo.

Acqua calda

- Erogare ripetutamente acqua calda (azionando il relativo comando) sino a prelevare almeno 5 litri per macchina a 2 gruppi, 8 litri per macchina a 3 gruppi (vedere manuale d'uso al capitolo "pulizia e manutenzione").

Vapore

- Erogare vapore dalle lance per circa un minuto, usando i relativi comandi.

DURANTE L'ATTIVITA'

Erogazione vapore

- Prima di scaldare la bevanda (acqua, latte, ecc…) fare uscire vapore dalla lancia per almeno 3 secondi per garantire lo scarico della condensa.

Erogazione caffè

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 100cc.

Erogazione acqua calda

- Se la macchina è rimasta inattiva per oltre un'ora, prima dell'erogazione eseguire una erogazione a vuoto di circa 200cc.

Pulizia circuito caffè

- Per le modalità e le istruzioni di pulizia consultare la sezione specifica del manuale d'uso.

14. Avvertenze



Pericolo di scottature
Le zone contraddistinte dall'etichetta sono parti calde, quindi **avvicinarsi ed operare con la massima cautela**.



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto della macchina per caffè.

Non azionare mai la macchina per caffè con le mani bagnate o a piedi nudi.

Pericolo di scottature
Non portare le mani oppure parti del corpo nelle vicinanze dei gruppi di erogazione caffè, oppure delle lance di erogazione vapore e acqua calda.
Fare attenzione che la macchina non venga azionata da bambini oppure da persone non istruite all'uso della stessa.

Piano scaldatazze
Collocare sul piano scaldatazze solo tazzine, tazze e bicchieri per il servizio della macchina da caffè.
Far sgocciolare accuratamente le tazzine prima di collocarle sul piano scaldatazze.
Non è ammesso il collocamento di altri oggetti sul piano scaldatazze.



INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ
Quando la macchina rimane a lungo incustodita (di notte, durante la chiusura settimanale o durante le vacanze), eseguire le seguenti operazioni:

- **staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;**
- **chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.**

L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni a persone o cose.

15. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.



ATTENZIONE: una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti della macchina.

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.



ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.



ATTENZIONE

Dopo le operazioni di manutenzione eseguire i CHECK-UP di installazione come indicato nella specifica sezione del manuale d'uso.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.



Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:

- **seguire tutte le istruzioni del costruttore;**
- **far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e succesivamente ogni anno).**

Italiano

16. Messa fuori servizio definitiva

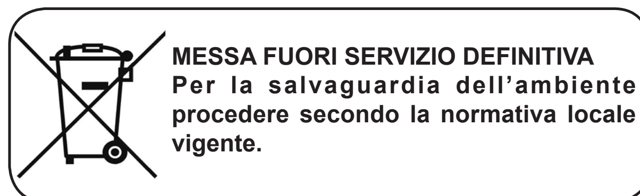
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



17. Anomalie - Guasti

Interventi diretti da parte del cliente

Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dalla macchina rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
La macchina per caffè non funziona.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (**1**).
La macchina per caffè non si riscalda.	Posizione sbagliata interruttore generale (**1**)..	Ruotare manopola interruttore generale (**1**) su posizione 2.
Perdita dal bordo del portafiltro (**10**).	Guarnizione sottocoppa sporca di caffè.	Pulire con lo spazzolino in dotazione.
Tempo d'erogazione caffè troppo breve.	Caffè macinato troppo grosso. Caffè troppo vecchio.	Restringere la macinatura. Sostituire il caffè.
Caffè scende goccia a goccia.	Fori filtro otturati o foro uscita portafiltro (**10**) sporco. Macinatura troppo fine.	Pulire. Allargare la macinatura.
Perdita di acqua sotto la macchina.	Pozzetto di scarico intasato. Foro bacinella di scarico otturato.	Pulire. Pulire.
Macchina calda, non eroga caffè.	Rubinetto di rete o rubinetto addolcitore chiusi. Mancanza di acqua in rete.	Aprire. Attenderne il ritorno o chiamare un idraulico.
L'autolivello rimane in funzione.	Stesse cause del punto precedente.	Stessi rimedi del punto precedente.

Dear Madam, Dear Sir
Congratulations on your new Casadio!
With this purchase, you have chosen an advanced espresso coffee machine built with the most modern technologies. This machine not only offers you a perfect combination of efficiency and functionality, but also provides you with all the tools you need to do your job in the best possible way.
We recommend that you take some time to read this Use and Maintenance Booklet. It will help you become more familiar with your new espresso machine, which we're sure you are looking forward to using.
Wishing you all the best.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

1. General Rules



Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.
Keep this booklet handy for easy reference.

- The machine was designed solely for preparing espresso coffee and hot beverages using hot water or steam, and for warming cups.
- The machine must only be used by suitably trained employees who are well aware of the possible risks that can occur when operating the machine.
- The machine is for professional use only.
- The machine must not be used by children or by people with physical, sensorial, or mental impairments: if such people use the machine, they must be supervised during operation.
- The machine must not be left unattended.
- The machine must not be used outdoors.
- If the machine is stored in rooms where the temperature can drop below freezing, empty the boiler and water circuit tubes.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Noise: assessed acoustic pressure level 73.5 db (A) (+/- 1 db)
- If the machine is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the machine.

2. Installation Rules

WARNING



Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.



Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

- After removing the machine from its packing materials, make sure that the machine and its safety devices are intact.
- If the power supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.
- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical and water systems.
- Completely unwind the power supply cable.
- The coffee machine should sit on a flat, stable surface at least 20 mm from walls and from the counter. Keep in mind that the highest surface on the machine (the cup warmer tray) sits at a height of at least 1.2 meters. Make sure there is a shelf nearby for accessories.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet, water connections, and a drain with siphon must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not clean the machine with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.

3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules.

The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

It is unadvisable to use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords. If their use is indispensible, only use simple or multiple adaptor plugs and extension cords that are in compliance with safety laws. Make sure these devices do not exceed the voltage capacity marked on the simple adaptor and on extension cords, and the maximum voltage marked on the multiple adaptor.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate: see *illustrations chapter figure 1*.

For machines with a Y connection: see *illustrations chapter figure 2*.
For machines with a three-phase connection: see *illustrations chapter figure 3*.
For machines with a single-phase connection: see *illustrations chapter figure 4*.

English

4. Water Installation Rules

WATER REQUIREMENTS
Water used in coffee machines must be potable and suitable for human consumption (see laws and regulations in force).
Check on the machine's water inlet that:

- the pH level complies with the laws in force
- the chloride value is less than 100 mg/l

If the values do not fall within the limits, an appropriate water treatment device must be inserted (respecting the local laws and compatible with the machine).
If the machine uses water with a hardness exceeding 8°F (4.5 °D), a specific maintenance plan must be implemented according to the hardness detected and machine usage.

WARNING
Only use the supplied parts for installation. If other parts are installed, they must be new (not used) and they must be able to come in contact with potable water suitable for human consumption (according to local laws in force).

WATER CONNECTIONS
Place the machine on a flat surface and stabilize it by adjusting and securing the feet.

Hook up the water connections as shown in the *Illustrations chapter Figure 5*, respecting the hygiene, water safety, and anti-pollution laws in the country of installation.

Note: If the water pressure can rise above six bar, install a pressure reducer set at 2-3 bar. See *Illustrations chapter Figure 6*.

Water draining tube: place the end of the water draining tube in a drain with a siphon for inspection and cleaning.
IMPORTANT: The curves of the draining tube must NOT bend as shown in *Illustrations chapter Figure 7*.

5. Installation Check-up



WARNING: AFTER INSTALLATION, CHECK TO SEE IF THE MACHINE IS WORKING PROPERLY (see the Installation Module C)

WATER CONNECTIONS

- No leaks from the connections or tubes

FUNCTIONING

- Boiler and operating pressures are normal.
- The pressure gauge is working properly.
- The self-leveling device is working properly.
- The expansion valves are working properly



WARNING: ONCE THE MACHINE HAS BEEN INSTALLED AND IS READY FOR USE, BEFORE ALLOWING THE WORKER TO START USING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS BELOW:

GROUPS

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

HOT WATER

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups and 8 liters for a machine with 3 groups (see the “Cleaning and Maintenance” Chapter in the User’s Manual).

STEAM

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

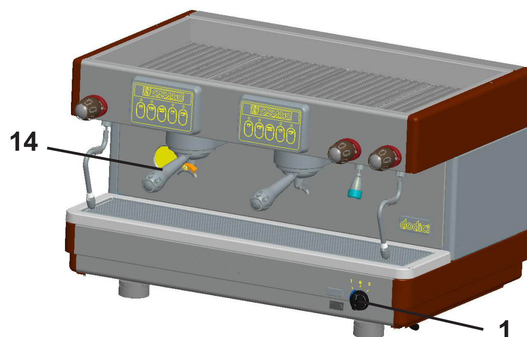
USE

6. Setting at work



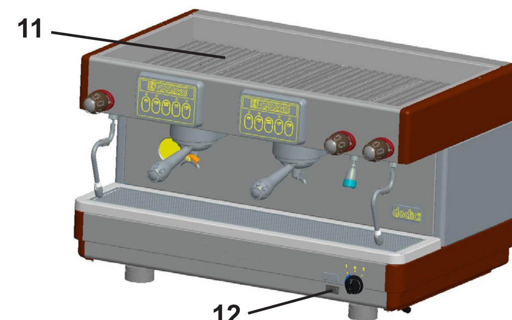
"Before switching on the machine, ensure the following:
The mains switch is on.
The water mains tap is open".

Turn the master switch (**1**) to position 1.
If the water level in the boiler is less than the minimum required, the boiler is filled up to the correct level.
Turn the master switch (**1**) to position 2.
"**Heating**" now begins.
Wait until the operating pressure (approx. 1.2 bar) appears on the manometer (**14**).
At this point, the machine is ready for use.



7. Cup-Warmer (when provided)

Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.
Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.
No other objects shall be placed on the cup-warming plate (**11**).
Press the button (**12**) and check to see that the light turns on.



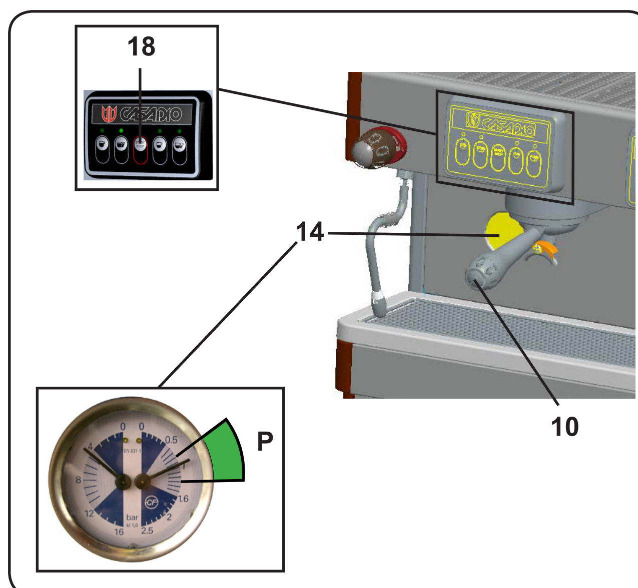
8. Heating phase

During heating, if one of the coffee dispensing push buttons is pressed, the machine dispenses a coffee at the temperature reached at the time.

Heating is completed when the boiler gauge indicator (**14**) remains stable in the **P** green area.

The machine is now ready to dispense coffee, steam and hot water.

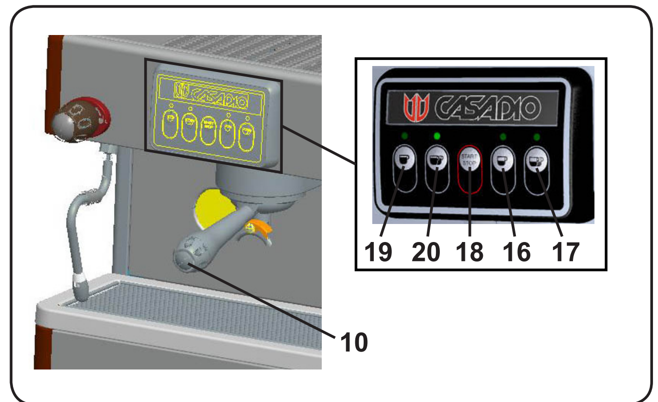
To make sure that the dispenser unit and the filter holder (**10**) are at similar temperatures, press the coffee dispensing push button (**18**) and let the machine dispense coffee for a few seconds. Then press again the push button (**18**) to stop dispensing.



9. Delivery of the coffee

Remove the filter holder (**10**), empty out any coffee grouts and fill it up with 1 or 2 servings of ground coffee, depending on the filter holder used.
Press the ground coffee in filter down uniformly, using the grinder/doser presser.
Remove any residues of ground coffee from the filter rim.
Fit and tighten the filter holder (**10**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**10**).

Press the coffee dispensing push button (**16, 17, 19, 20**) for the required serving; the machine will stop automatically.
Press the push button (**18**) for continuous dispensing.
Dispensing, whether for dosed servings or in the continuous dispensing mode, can be interrupted at any time by pressing the STOP push button (**18**).



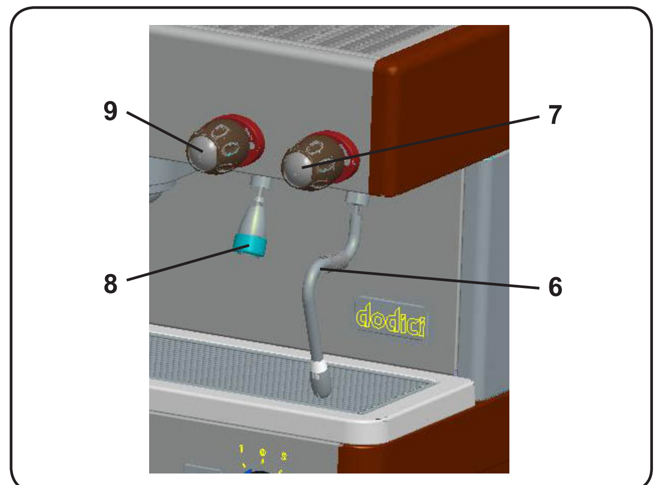
10. Other hot beverage

Steam dispensing
Complete immerse the left or right steam nozzle (**6**) (if supplied) in the container with the beverage to be heated. Turn the steam adjustment knob (**7**) counter-clockwise.
Wait until the beverage has reached the desired temperature. Afterwards, turn the knob (**7**) clockwise to stop the steam from exiting.

Note: At the conclusion of each steam dispensing phase, clean the inside of the steam nozzle as follows: turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.

Heating milk for frothy coffee (cappuccino)
General indications
Milk is a delicate biological product and can easily deteriorate. Heat modifies its structure. Milk must be kept at a storage temperature **no higher than 5°C (41°F)** from the moment the container is opened and throughout its entire period of use. Our storage appliances are suitable for this purpose.
NOTE: at the end of the work day (or not more than 24 hours from the time the container is opened), any remaining milk must be discarded.

Use a tall narrow jug and fill it up to about the half-way mark.
Then plunge the steam jet pipe (**6**) into the milk.
Gradually open up the steam tap (**7**) and heat the milk for a few seconds.



When the amount of foam and sufficiently warm temperature are reached, stop the steam by turning the knob (**7**) in the opposite direction.
When the steam jet pipe (**6**) is no longer required, clean it thoroughly with a sponge and a clean cloth.

Dispensing hot water
Place a container beneath the hot water tube (**8**) and turn the hot water dispensing knob (**9**) counter-clockwise.
When the desired amount is reached, stop the hot water by turning the knob (**9**) clockwise.

11. Programming the coffee measures

How to access the programming function

To enter the programming mode, press push button (**18**) and keep it pressed for a few seconds; the blinking LED light sequence above the keys and the intermittent buzzer indicates that the machine is in the programming phase.

To exit the programming mode, after programming the various drinks, press push button (**18**) again.



"Before programming the coffee dispensing push buttons fill the filter holder with the correct serving of ground coffee. Don't use coffee grouts for programming servings."

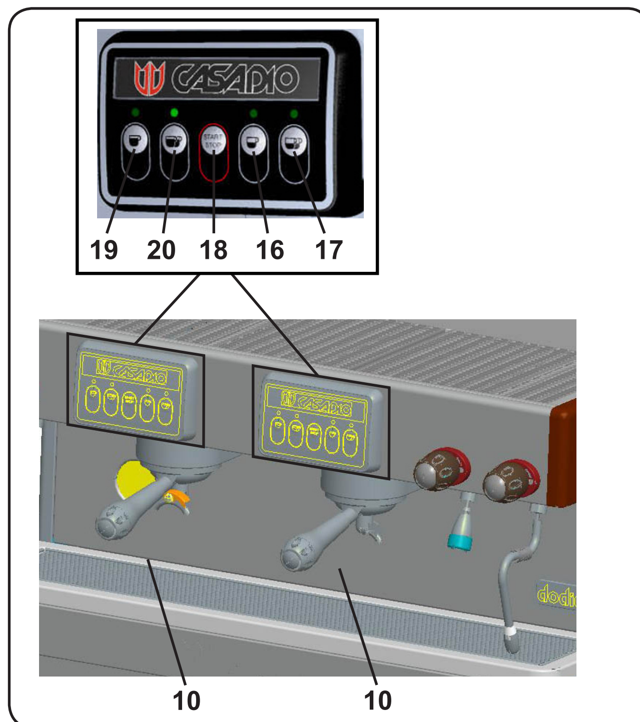
Fit and tighten the filter holder (**10**) on the coffee dispenser unit, positioning the cup (or cups) under the nozzle (or nozzles) of the filter holder (**10**).

Press (and keep momentarily pressed) the coffee dispensing push button (**16, 17, 19** or **20**) corresponding to the required serving to be programmed; the LED of the key to be programmed stays on and does not blink.

When the amount of coffee in the cup reaches the required level, release the coffee dispensing push button.

Repeat the above operations for the other coffee push buttons.

Note: if you make a programming mistake, use a new dose of ground coffee and repeat the operation.



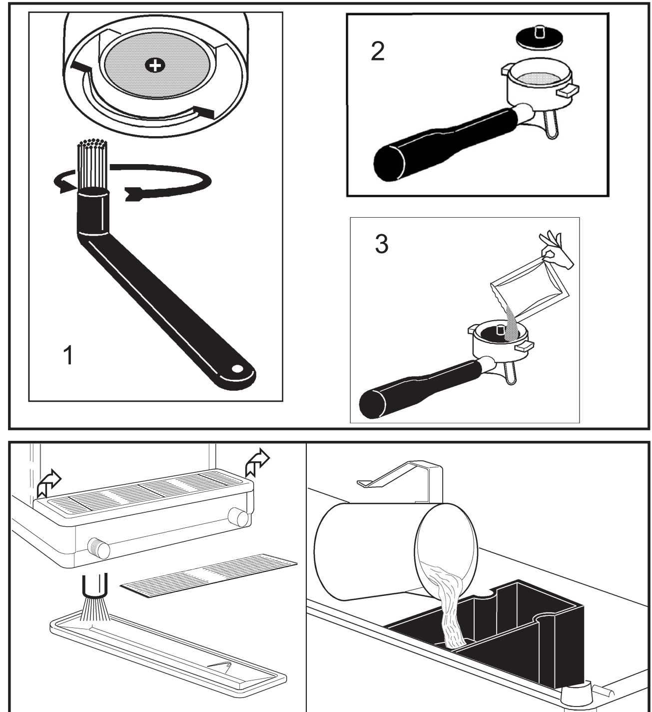
English



12. Cleaning and maintenance



For correct application of the HACCP system, please follow the instructions in this paragraph.



Cleaning dispensing unit

This operation must be made on all the groups at the end of each working day

1) Using a brush, clean the cover gasket.
2) Insert the rubber disk into the filter-holder with its filter.
3) Pour in a packet or dosing cupful of detergent powder
4) Attach the filter-holder to the dispenser unit and make a few coffee cycles.
5) Remove the filter-holder and clean the shower with a sponge.
6) Flush each dispenser unit with water for about 30 seconds.

Filter-holders

1) Put a liter of cold water in a suitable container and add detergent.
2) Soak the filter-holders in this solution for about 2 hours.
3) Remove the filters from the filter-holders and wash the parts in the same detergent solution, using a small sponge.
4) Flush thoroughly with cold water.
5) Reinstall the filters in the filter-holders, making sure that filter-retainer spring seats properly.

Steam and hot water dispensing pipes

Using a clean sponge, wash with hot water removing any organic residue present. Rinse carefully.
To clean the inside of the steam nozzle, follow these steps:
Turn the nozzle towards the cup tray and carefully activate steam dispensing at least once.

Grille and Drip Basin

Remove the grille from the basin, extract the grille sections and complete the cleaning operation under running water.

Discharge Basin

At the end of the working day, pour about a liter of hot water into it to remove any discharge residues.

Bodywork

Use a soft cloth and cleaning products WITHOUT ammonia or abrasives, removing any organic residue present in the work area.
N.B. Do not spray liquids into the panel slots.



ATTENTION

When the machine has not been used for more than 8 hours, and in any case once a day, the internal components must be washed before use, in accordance to the following instructions:

Supply Groups

Insert the filter carriers into the groups (without coffee) and dispense from each group for one minute.

Hot water

Dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups and 8 liters for a machine with 3 groups.

Steam

Allow the steam to flow for approximately one minute, using the appropriate commands.

13. Rules for the worker operating the machine

BEFORE YOU START



WARNING: BEFORE YOU START OPERATING THE MACHINE, WASH THE INTERNAL COMPONENTS FOLLOWING THE INSTRUCTIONS INDICATED BELOW.
THESE STEPS MUST BE REPEATED AT LEAST ONCE A DAY AND WHEN THE MACHINE HAS NOT BEEN OPERATED FOR MORE THAN 8 HOURS.

Groups

- Hook up the filter holders to the groups (without coffee).
- Let each group dispense water for about a minute.

Hot Water

- Continuously dispense hot water (pressing the appropriate button) until at least 5 liters of water have been used for a machine with 2 groups and 8 liters for a machine with 3 groups (see the “Cleaning and Maintenance” Chapter in the User’s Manual).

Steam

- Dispense steam from the nozzles for about a minute, using the appropriate buttons.

ON THE JOB

Steam dispensing

- Before heating the beverage (water, milk, etc.), open the steam nozzle for at least 3 seconds and let the steam escape so that the condensation is eliminated.

Coffee dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before making coffee, dispense about 100 cc and discard the liquid.

Hot water dispensing

- If the machine has not been used for more than an hour, before using the hot water, dispense about 200 cc and discard the liquid.

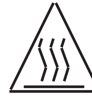
Cleaning the coffee circuits

- Please read the specific section in the user’s manual to learn how to clean these circuits.

14. Caution



Danger of burns
The areas marked with this sign become hot. **Great care should be taken when in the vicinity of these areas.**



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERAL

The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the coffee machine being used for reasons other than its intended use.

Never work the coffee machine with wet hands or naked feet.

Danger of Burns
Do not place the hands or other parts of the body close to the coffee distribution points, or near to the steam and hot water nozzles.
Ensure that the machine is not handled by children or persons who have not been instructed in its correct use.

Cup-warming plate
Place only coffee cups, cups and glasses to be used in conjunction with the coffee machine on the cup-warming plate.
Ensure that the coffee cups are completely drained before placing them on the cup-warming plate.
No other objects shall be placed on the cup-warming plate.



MACHINE CLOSE-DOWN
When the machine remains unattended for a long period of time (at night, during the weekly closing day or during holidays) the following operations shall be performed:
- **Remove the plug or switch off the main switch.**
- **Close the water tap.**

Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions or damage to persons or items.

15. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the machine, turn off the main off-on switch, and call the service center.



WARNING: Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.



WARNING

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

If original spare parts are not used, the manufacturer warranty will no longer be valid.



WARNING

After maintenance, perform the installation CHECK-UP as indicated in the specific section of the user's manual.

If the power supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service center.



To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:
- **follow all the manufacturer's instructions;**
- **have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).**

English

16. Dismantling the machine

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage can inside a barred circle. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.
Due to the substances and materials it contains, inappropriate or illegal disposal of this equipment, or improper use of the same, can be harmful to humans and the environment.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.



DISMANTLING THE MACHINE
To protect the environment, please proceed in compliance with the local laws in force.

17. Defects - Malfunctions

Direct action by the customer

Before calling service personnel, to avoid useless expense, check whether the machine problem corresponds to one of the cases listed below.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The coffee machine is not working.	No electricity supply.	Check the electricity supply. Check the position of the ON/OFF switch (**1**).
The coffee machine is not heating up.	ON/OFF switch (**1**) position incorrect.	Turn the ON/OFF switch (**1**) to position 2.
Leaking from the filter holder rim (**10**).	Underpan gasket dirty with coffee.	Clean using the special brush provided.
Coffee dispensing time too short.	Coffee ground too coarse. Coffee too old.	Use a finer grind. Use new coffee.
Coffee drips out of machine.	Filter holes blocked or filter holder (**10**) outlet hole dirty. Coffee ground too fine.	Clean. Use a coarser grind.
Loss of water under the machine.	Discharge well clogged up. Discharge pan hole blocked.	Clean. Clean.
Machine heated up, but it does not dispense coffee.	Water supply or water softener tap closed. No water in system.	Open. Wait until water is available or call a plumber.
The automatic level control devices remain in operation.	Same causes as above.	Same solution as above.

Chère Madame, cher Monsieur
Félicitations pour avoir acheté la machine à café Casadio.
Par cet achat, vous avez choisi une machine à café expresso d'avant-garde conçue selon les principes techniques les plus modernes et les plus avancés; une machine à café qui non seulement vous offre une synthèse parfaite d'efficacité et de fonctionnalité mais encore qui met à votre disposition tous les outils pour vous permettre " de mieux travailler ".
Nous vous conseillons de consacrer quelques instants à la lecture de ce mode d'emploi car il vous aidera à acquérir davantage de confiance avec votre nouvelle machine ; nous sommes certains que vous serez entièrement d'accord sur ce point.
Nous vous souhaitons bon travail.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Index

1. Prescriptions générales



Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil de quelque façon que ce soit, car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes hygiéniques.
Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- L'appareil est prévu uniquement pour préparer café expresso et boissons chaudes à l'aide d'eau chaude ou de vapeur et pour préchauffer les tasses.
- L'appareil ne doit être utilisé que par le personnel formé à cet effet et informé sur les risques d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne peut être utilisé par des enfants ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; au cas où les personnes citées utiliseraient l'appareil, celles-ci devront être surveillées.
- L'appareil ne peut être laissé sans surveillance.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Si l'appareil est emmagasiné dans des endroits où la température peut aller au- dessous du point de congélation, vider dans tous les cas la chaudière et la tuyauterie de circulation de l'eau. Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Bruit: niveau de pression acoustique pondérée 73,5db(A) (+/- 1db).
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le producteur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

2. Prescriptions d'installation

ATTENTION



L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.



Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la porte des enfants car ce sont des sources potentielles de danger.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de plaque correspondent à ceux du réseau de distribution électrique et hydrique.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, à une distance minimum de 20 mm des murs et de la surface d'appui; par ailleurs, elle doit être installée en tenant compte que la surface d'appui plus haute (plan chauffe tasses) est à une hauteur non inférieure à 1,2 m. Prévoir une surface d'appui pour les accessoires.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique et eau) et l'évacuation de l'eau dotée de siphon à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas nettoyer l'appareil par jets d'eau.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

3. Prescriptions électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de surtension III et une protection du courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif de déconnexion doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le constructeur ne peut être considéré comme responsable pour les éventuels dégâts causés par le manque de mise à terre de l'installation.

L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé. Au cas où leur utilisation serait indispensable, n'utiliser que des adaptateurs simplex ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant toutefois attention à ne pas dépasser la limite de porte en valeur de courant, marqué sur l'adaptateur simple et sur les rallonges, et celui de puissance maximum marqué sur l'adaptateur multiple.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque des données : voir *chapitre images figure 1*.

Pour les machines avec branchement étoile: voir *chapitre images figure 2*.
Pour les machines avec branchement triangle: voir *chapitre images figure 3*.
Pour les machines avec branchement monophasé voir *chapitre images figure 4*.

4. Prescriptions hydrauliques d'installation

CONDITIONS HYDRAULIQUES REQUISES
L'eau destinée à alimenter la machine à café doit être adaptée à la consommation humaine (voir directives et normes en vigueur).
Contrôler qu'au niveau du point eau de la machine:

- la valeur de pH est conforme aux lois en vigueur
- la valeur des chlorures est inférieure à 100 mg/l

Si les valeurs relevées ne rentrent pas dans les limites indiquées, il faut introduire un dispositif de traitement de l'eau approprié (qui respecte les normes locales en vigueur et compatibles avec l'appareil).
Au cas où il faudrait alimenter la machine avec de l'eau d'une dureté supérieure à 8°F (4,5 °D), pour le bon fonctionnement de cette dernière, appliquer un plan d'entretien spécifique en fonction de la valeur de dureté relevée et de la modalité d'utilisation.

PRESCRIPTIONS
Pour l'installation, utiliser exclusivement les composantes fournies; au cas où on devrait utiliser d'autres composantes, utiliser exclusivement de nouvelles composantes (jamais utilisées auparavant) et adaptées au contact avec l'eau pour la consommation humaine (selon les normes locales en vigueur).

BRANCHEMENTS HYDRAULIQUES
Placer l'appareil parfaitement en plan horizontal en agissant sur les pieds, puis les fixer.

Effectuer les branchements hydrauliques comme indiqué dans le *chapitre images figure 5*, en respectant les normes hygiéniques, de sécurité hydraulique et anti-pollution en vigueur dans le pays d'installation.

N.B.: au cas où la pression de réseau dépasserait 6 bar, installer un réducteur de pression calibrée à 2÷3 bar: voir *chapitre images figure 6*.

Tuyau d'évacuation: mettre une extrémité du tuyau d'évacuation dans un puisard doté de siphon pour l'inspection et l'entretien.
IMPORTANT: le tuyau d'évacuation NE doit pas être trop courbé comme indiqué, dans le *chapitre images figure 7.*

5. Check-up d'installation



ATTENTION: UNE FOIS L'INSTALLATION TERMINEE, VERIFIER LES CONDITIONS POUR UN FONCTIONNEMENT CORRECT (voir dans le formulaire C d'installation)

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

- Absence de pertes des branchements ou des tuyaux

FONCTIONNEMENT

- Pression dans la chaudière et d'exercice répondant aux valeurs normales
- Fonctionnement correct du contrôle de pression
- Fonctionnement correct de l'auto niveau
- Fonctionnement correct des soupapes d'expansion



ATTENTION: LORSQUE LA MACHINE EST INSTALLEE ET PRETE A L'USAGE, AVANT DE CONFIER CELLE-CI A L'OPERATEUR POUR LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS:

GROUPES

- Accrocher les porte filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ, pour chaque groupe.

EAU CHAUDE

- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre “nettoyage et entretien”).

VAPEUR

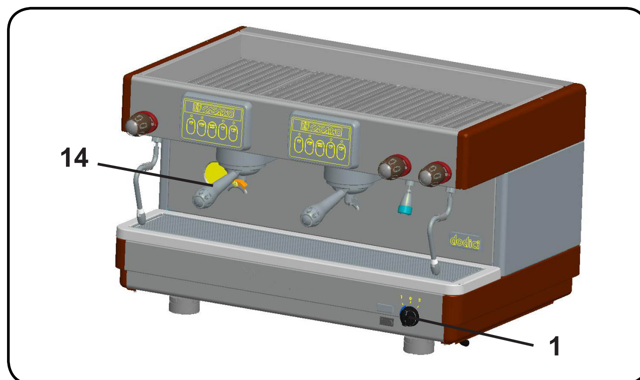
- Débiter la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

UTILISATION

6. Mise ena marche quotidienne de la machine



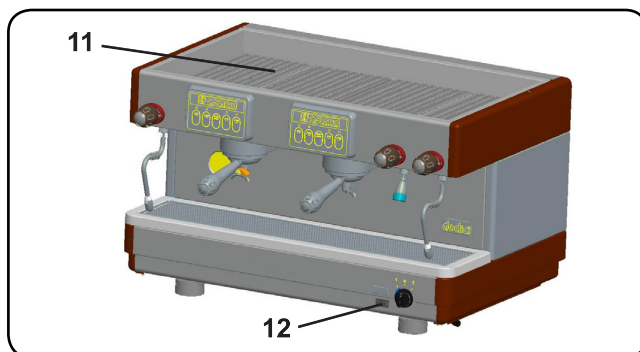
"Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que:
l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit;
le robinet principal de l'alimentation hydrique soit ouvert".



Tourner l'interrupteur général (**1**) sur la position "1".
Si le niveau de l'eau dans la chaudière est inférieure au minimum, la chaudière devra être remplie jusqu'à son niveau optimal.
Tourner l'interrupteur général (**1**) sur la position 2.
Attendre jusqu'à ce que le manomètre (**14**) indique la pression prévue pour l'exercice (environ 1,2 bar).
A ce stade la machine est prête pour le travail.

7. Chauffe-tasses (la ou c-est prevu)

Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le service de la machine à café.
Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses (**11**) n'est pas admise.
Appuyer sur le bouton (**12**) et contrôler que le voyant s'allume.



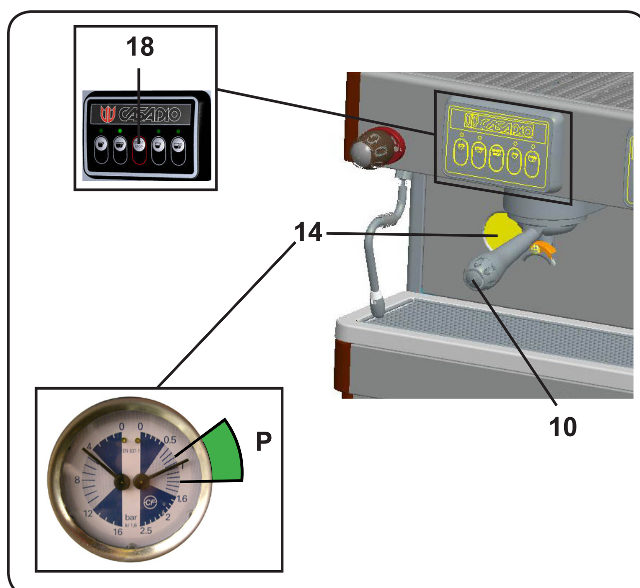
8. Phase de chauffage

Pendant la phase de réchauffement, en agissant sur un des interrupteurs du débit du café, la machine fait sortir du café à la température atteinte à ce moment-là.

La phase de réchauffement se termine lorsque la petite aiguille du manomètre de la chaudière (**14**) se stabilise dans la zone **P** de couleur verte.

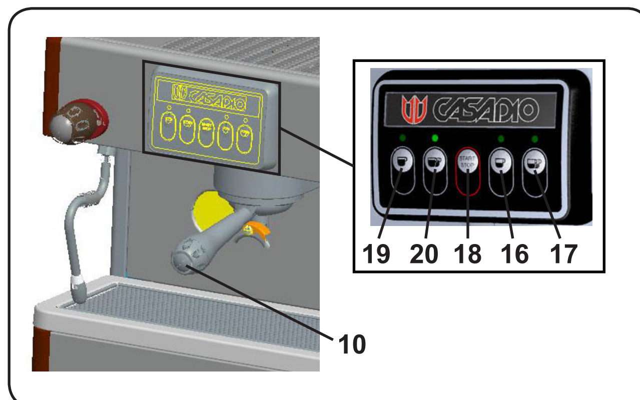
C'est à ce moment là que votre machine à café sera prête pour le débit du café, de la vapeur ou de l'eau chaude.

Pour favoriser l'harmonisation entre la température du groupe et celle du porte-filtres (**10**), appuyer sur l'interrupteur (**18**) et faire sortir du liquide pendant quelques secondes; tourner ensuite le bouton (**18**).



9. Débit du café

Enlever le porte-filtres (**10**), le vider d'éventuels fonds de café précédents et le remplir avec une ou deux doses de café moulu, suivant le porte-filtres utilisé.
Presser uniformément le café moulu dans le filtre en se servant du petit presseur que vous trouverez dans le moulin doseur.
Enlever du bord du filtre les éventuels résidus de café moulu.
Remettre, en le serrant bien, le porte-filtres (**10**) au groupe, et plaçer la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (**10**).



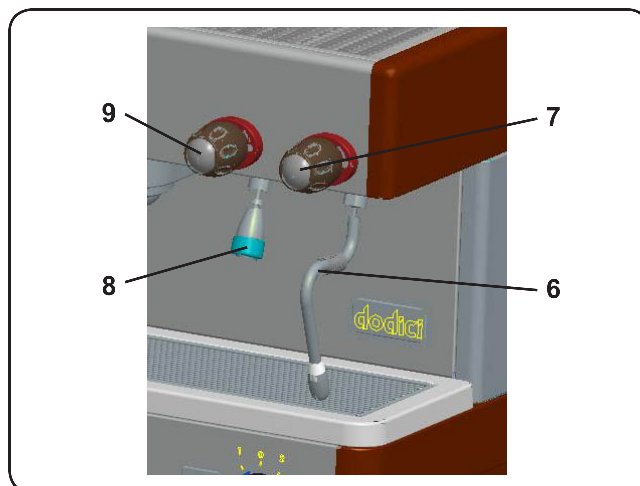
Appuyer sur l'interrupteur de débit du café (**16, 17, 19,** ou **20**) correspondant à la dose recherchée et le led correspondant au bouton sélectionné s'allumera et le débit commencera; l'arrêt se fera automatiquement.
Appuyer sur la touche (**18**) pour effectuer des débits continus.
L'érogation, qu'elle soit dosée ou continue, peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur la touche STOP (**18**).

Français

10. Préparation d'autres boissons chaudes

Débit de la vapeur
Plonger complètement la lance de vapeur (**6**) gauche ou droite (à l'endroit prévu) dans le récipient contenant la boisson à réchauffer; tourner la poignée de réglage de la vapeur (**7**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de la vapeur.
Une fois que vous avez obtenu la quantité de mousse souhaitée et que la température est suffisamment chaude, arrêter le débit de vapeur en tournant la poignée (**7**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

N.B.: au terme de chaque débit de vapeur, nettoyer la partie inférieure de la lance en procédant de la façon suivante: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.



Réchauffement du lait pour un cappuccino
Indications generales
Le lait est un produit biologique, délicat et donc facilement altérable, la chaleur en modifie la structure. Dès l'ouverture du récipient et pendant toute la période d'utilisation, le lait doit être maintenu à une température **ne dépassant pas 5°C (41°F);** nos appareils pour la conservation du lait sont adaptés à cette intention.
N.B.: au terme de la journée de travail (sans dépasser 24 heures à partir de l'ouverture du récipient), l'éventuel résidu de lait doit être éliminé.

Utiliser un pot à lait haut et étroit, le remplir jusqu'à la moitié et introduire le tube (**6**) dans le lait.
Ouvrir graduellement le robinet de la vapeur (**7**) et faire chauffer le lait pendant quelques secondes.

Attendre que la boisson ait atteint la température souhaitée, puis tourner la poignée (**7**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour stopper l'évacuation de la vapeur.
Lorsque l'utilisation de la vapeur est terminée, nettoyer soigneusement le tube (6) à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre.

Débit d'eau chaude
Placer un récipient devant le tuyau d'eau chaude (**8**) et tourner la poignée de débit d'eau chaude la (**9**) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Une fois que vous avez obtenu la dose souhaitée, arrêter la sortie d'eau chaude en tournant la poignée (**9**) dans le sens des aiguilles d'une montre.

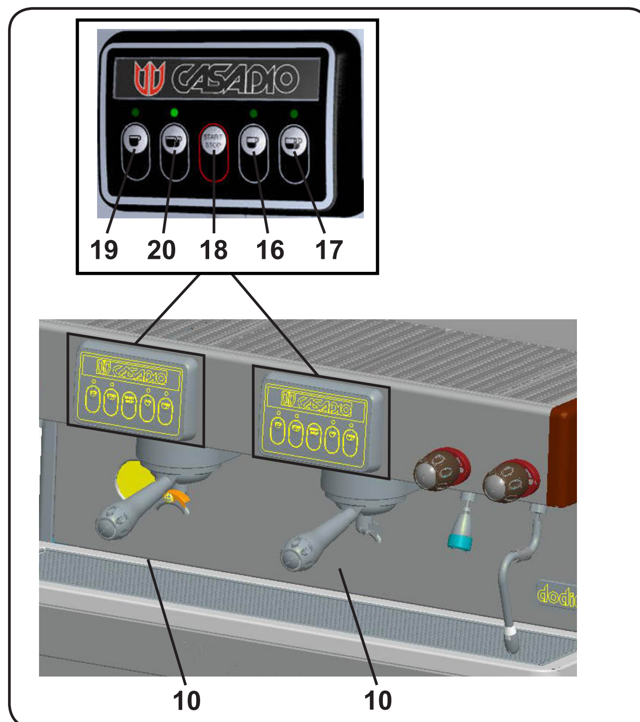
11. Programmation des doses de café

Comme entrer dans la programmation
Pour entrer dans la programmation, appuyer et garder enfonçée la touche (**18**) pendant quelques secondes; l'éclairage coulissant des leds au-dessus des touches et le son intermittent de la sonnette indiquent que la machine est en phase de programmation.
Pour terminer la phase de programmation, une fois programmées les différentes boissons, appuyer à nouveau sur la touche (**18**).



"Avant de procéder avec la programmation des commandes du débit de café, remplir le porte-filtres par une bonne dose de café moulu. Ne pas utiliser les fonds de café précédents pour la programmation des doses."

Plaçer, en le serrant bien, le porte-filtres (**10**) a groupe et poser la tasse (ou les tasses) sous le bec (ou les becs) du porte-filtres (**10**).
Appuyer (et continuer à appuyer) sur le touche de débit du café (**16, 17, 19** ou **20**) correspondant à la dose choisie pour la programmation; le led de la touche à installer reste allumé de façon fixe.
Lorsque la quantité de café dans la tasse a atteint le niveau désiré, relâcher la touche de débit du café.
Répéter éventuellement les opérations indiquées ci-dessus pour les autres touches relatives au café.
N.B.: en cas de programmation erronée, répéter l'opération en utilisant une nouvelle dose de café moulu.

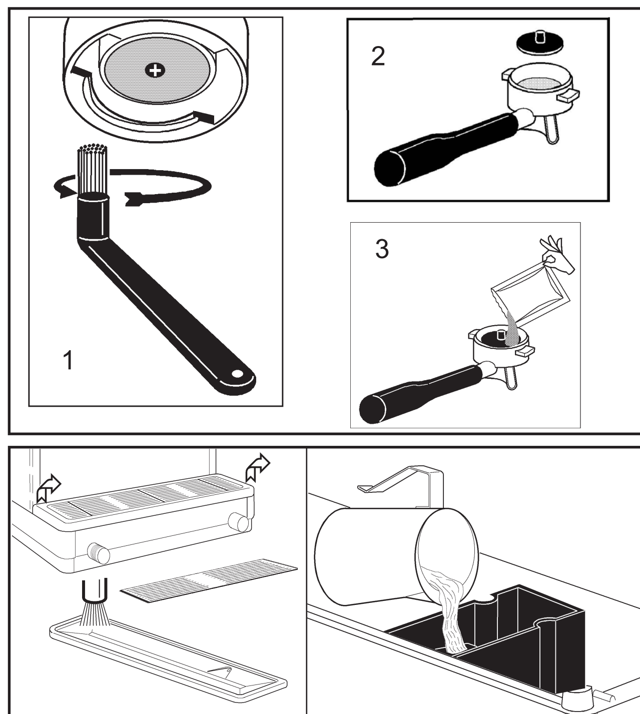


Français

12. Nettoyage



Pour une application correcte du système HACCP s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.



Nettoyage des groupes

Intervention à effectuer au terme de la journée de travail sur tous les groupes

1) Nettoyer la garniture de la cloche avec la brosse.
2) Introduire dans le porte-filtre avec filtre, le disque en caoutchouc.
3) Verser le contenu d'un sachet ou bien une dose de détergent en poudre
4) Accrocher ainsi le portefiltre au groupe ef effectuer quelques cycles.
5) Enlever le porte-filtre et nettoyer la douchette avec une éponge.
6) Rincer en laissant couler de l'eau pendant 30 secondes par chaque groupe.

Porte-filtres

1) Verser un litre d'eau froide et une dose de détergent dans un récipient.
2) Laisser les porte-filtres pendant deux heures environ dans cette solution.
3) Enlever les filtres des porte-filtres, laver avec cette même solution les différents composants en ayant soin d'éliminer les résidus avec une éponge.
4) Rincer abondamment à l'eau froide.
5) Remettre les filtres dans le porte-filtre en s'assurant que le ressort de blocage du filtre est bien en place.à l'eau courante.

Lances à vapeur et eau chaude

A l'aide d'un'epage propre, nettoyer à l'eau chaude et enlever les eventuels résidus organiques présent.
Pour nettoyer la partie intérieure de la lance, procéder comme suit: orienter le tube vers le bassin appui-tasses, et en faisant particulièrement attention, évacuer la vapeur au moins une fois.

Grilles et cuvette de dégouttement

Enlever les grilles de la cuvette, extraire celle-ci et compléter le nettoyage à l'eau courante.

Bac d'écoulement

A la fin de la journée de travail, verser un pot d'eau chaude dans le bac; les incrustations éventuelles seront évacuées par l'écoulement.

Carrosserie

Pour nettoyer l'extérieur de votre machine à café, n'utilisez qu'un chiffon doux et des produits sans amoniaque, en enlevant les éventuels résidus organiques présent dans la zone de travail.
N.B.: ne pas vaporiser de liquide dans les cavités des panneaux de la carrosserie.



ATTENTION

Lorsque la machine n'effectue pas d'érogation pendant plus de 8 heures, et au moins une fois par jour, avant de l'utiliser, effectuer un nettoyage des composants internes en suivant les indications reportées ci-après:

Groupes de débit

Accrocher les porte-filtres aux groupes (sans café) et effectuer un débit d'environ une minute, pour chaque groupe.

Eau chaude

Débiter de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes.

Vapeur

Faire sortir la vapeur des tuyaux pendant environ une minute, en utilisant ses propres touches de commande.

13. Prescriptions pour l'opérateur

DEMARRAGE ACTIVITE



ATTENTION: AVANT DE COMMENCER LE TRAVAIL, EFFECTUER UN LAVAGE DES ELEMENTS INTERNES EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSOUS.
CES OPERATIONS DOIVENT ETRE REPETEES LORSQUE LA MACHINE N'EFFECTUE PAS DE DEBIT PENDANT PLUS DE 8 HEURES MAIS EN TOUT CAS AU MOINS UNE FOIS PAR JOUR.

Groupes
- Accrocher les porte filtres aux groupes (sans café).
- Effectuer des débits pendant une minute environ, pour chaque groupe.

Eau Chaude
- Effectuer de façon répétée (en actionnant la commande correspondante) jusqu'à prélever au moins 5 litres pour machine à 2 groupes, 8 litres pour machine à 3 groupes (voir manuel d'utilisation au chapitre "nettoyage et entretien").

Vapeur
- Débiter la vapeur à l'aide des lances pendant une minute environ, en utilisant les commandes prévues à cet effet.

AU COURS DE L'ACTIVITE

Débit vapeur
- Avant de réchauffer la boisson (eau, lait, etc.) faire sortir la vapeur de la lance pendant au moins 3 secondes pour garantir l'évacuation de condensat.

Débit café
- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 100cc.

Débit eau chaude
- Si la machine est restée inactive pendant plus d'une heure, effectuer un débit à vide d'environ 200cc.

Nettoyage circuit café
- Pour les modalités et les instructions de nettoyage, consulter la section spécifique du Manuel d'utilisation.

14. Attention



Danger de se brûler.
Les endroits reportant l'étiquette sont des parties chaudes; **il est donc recommandé de s'y approcher et d'utiliser la machine avec prudence.**



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

CONSEILS GENERAUX

Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à choses et/ou à personnes n'ayant pas utilisé correctement la machine à café.

Ne jamais utiliser la machine à café en ayant vos mains mouillées ou bien à pieds nus.

Danger de se brûler
Ne jamais poser les mains ou autres parties du corps près des groupes de débit du café, ou bien dans les tuyaux de débit à vapeur et à eau chaude.

Faire attention à ce que la machine ne soit pas manipulée par des enfants ou bien par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

Plan chauffe-tasses:
Ne poser sur le plan chauffe-tasses que des petites tasses, des tasses normales, ou des verres adaptés pour le service de la machine à café.
Faire égoutter soigneusement les petites tasses avant de les poser sur le plan chauffe-tasses.
La pose d'utre objet, sur le plan chauffe-tasses n'est pas admise.



INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ
Lorsque la machine reste trop longtemps sans fonctionner (la nuit, lors de la fermeture hebdomadaire ou bien pendant les vacances), effectuer les opérations suivantes:
- **débrancher la fiche de la prise de courant, ou bien désinsérer l'interrupteur principal;**
- **fermer le robinet d'alimentation hydrique.**

La non conformité à ces normes de sécurité disculpe le constructeur de toute responsabilité causée à des personnes ou à des choses.

Français

15. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le service assistance.



ATTENTION: un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité des normes en vigueur de la machine.

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.



ATTENTION

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.



ATTENTION

Après les opérations d'entretien, effectuer les CHECK-UP d'installation illustrés dans la section spécifique du manuel d'utilisation.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service assistance.



Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de :
- **suivre toutes les instructions du constructeur ;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**

16. Mise hors service definitive

L'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.

Les appareillages électriques du GRUPPO CIMBALI sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.
L'écoulement inadéquat ou abusif des appareillages ou encore une utilisation impropre de ces derniers, si l'on considère les substances et matériaux contenus dans ces appareillages, peut provoquer des dommages aux personnes ou à l'environnement.

L'écoulement des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.



MISE HORS SERVICE DEFINITIVE
Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon la normative locale en vigueur.

17. Anomalies - Avaries

Interventions directes de la part du client:

Avant d'appeler Votre Service Assistance Technique et, pour éviter toute dépense inutile, veuillez vérifier que le problème rencontré sur votre machine ne soit pas reporté sur le tableau indiqué ci-dessous:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
La machine à café ne fonctionne pas.	Interruption de l'énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général (**1**).
La machine à caffé ne se réchauffe pas.	Position erronnée de l'interrupteur général (**1**).	Tourner le bouton de l'interrupteur général (**1**) sur la position 2.
Perte du bord du portefiltres (**10**).	Garnition de la soucoupe encrassée de café.	Nettoyer avec la petite brosse que vous trouverez avec votre machine à café.
Délai de débit du café trop court.	Café moulu trop gros Café trop vieux.	Restreindre le moulage. Remplacer le café.
Le café descend goutte à goutte.	Les petits trous du filtre sont encrassées ou la sortie du porte-filtres (**10**) est encrassée. Moulage du café trop fin.	Nettoyer. Elargir le moulage du café.
Perte d'eau sous la machine.	Ravier de décharge trop plein. Sortie du petit bassin de décharge bouché.	Nettoyer. Nettoyer.
La machine est chaude mais elle ne débite pas de café.	Le robinet du réseau ou le robinet de l'adoucisseursont fermés. Manque d'eau dans le réseau.	En attendre le retour ou bien appeler un plombier.
L'auto-niveau est en fonctionnement.	Mêmes causes qu'au point précédent.	Mêmes remèdes que le point précédent.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen Casadio-Kaffeemaschine.
Dieses Modell ist eine Maschine zur Zubereitung von Espressokaffee, das nach den Erkenntnissen des neuesten technischen Standes gebaut wurde und einfache Bedienung und Vielseitigkeit des Einsatzes bei einem Betrieb in maximaler Sicherheit gewährleistet.
Wir empfehlen Ihnen, die vorliegende Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchzulesen; die Bedienungsanleitung wurde erstellt, um Ihnen alle Informationen zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur Wartung der Maschine anhand zu geben.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeine Vorschriften



Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.
Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.

- Die Maschine darf nur zur Zubereitung von Espressokaffee und von Heißgetränken mittels Wasser oder Wasserdampf sowie zum Vorwärmen der Kaffeetassen eingesetzt werden.
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschulten Personen bedient werden, welche mit den einschlägigen Vorschriften zum Unfallschutz und den während des Betriebs entstehenden potentiellen Gefahren bestens vertraut sein müssen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sinnlichen Kapazitäten benutzt werden.
- Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Wenn die Maschine in einem Raum abgestellt werden soll, in welchem die Umgebungstemperatur unter den Gefrierpunkt absinken könnte, muß vor Abstellung der Maschine der Wasserkessel entleert und das Wasser aus den Leitungen der Maschine abgelassen werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Betriebsgeräusch: Schalldruckpegel 73,5db(A) (+/- 1db).
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.

2. Aufstellung

ZU BEACHTEN



Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.



Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

- Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung, und vergewissern Sie sich vom einwandfreien Zustand aller Komponenten und Einheiten zur Betriebssicherheit der Maschine.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrol-Schaumstoff, Nägel, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Strom- und Wassernetzes entsprechen.
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche mit einem Abstand zu Wänden und zur Aufstellungsfläche von wenigstens 20 mm aufgestellt werden; achten Sie bei der Aufstellung darauf, daß sich die obere Ebene der Maschine (zur Abstellung und Vorwärmung der Kaffeetassen) in einer Höhe von nicht unter 1,2 m befindet und daß eine ausreichende Fläche zur Ablage / Aufstellung der Zubehörteile zur Verfügung steht.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom- und Wassernetz sowie ein mit Siphon versehener Wasserablaß vorhanden sind.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.

3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.

Von einer Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollte der Einsatz dieser Komponenten unerläßlich werden, so dürfen nur Adapter, Mehrfachstecker und Verlängerungskabel verwendet werden, die den einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Sicherheit elektrischer Anschlüsse entsprechen, wobei darauf zu achten Ist, daß die auf dem Adapter bzw. auf dem Verlängerungskabel angegebene Grenzwerte des Stromdurchsatzes und der maximalen Stromlast nicht überschritten werden.

Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 1*.

Maschinen für Sternanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 2*.
Maschinen für Dreiecksanschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 3*.
Maschinen für einphasigen Anschluß: siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 4*.

4. Anschluß der Wasserkreise

ANSCHLUSSBEDINGUNGEN
Das Wasser zur Versorgung der Kaffeemaschine muß Trinkwasser lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen sein.
Vergewissern Sie sich, daß im Wassereinlauf der Maschine folgende Bedingungen vorliegen.
Controllare che nel punto di ingresso acqua della macchina:

- pH-Wert gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen
- Chloridwert unter 100 mg/.l

Sollten die o.a. Werte überschritten werden, so muß eine Einheit zur Wasseraufbereitung (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen und dem Maschinentyp) zwischengeschaltet werden.
Sollte der Härtegrad des Wassers zur Versorgung der Kaffeemaschine 8°F (4,5 °D) überschreiten, so empfiehlt sich, um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine zu gewährleisten, die Zeiträume zur Wartung der Maschine dem jeweils ermittelten Härtegrad sowie der jeweiligen Art des Einsatzes der Maschine anzupassen.

VORSCHRIFTEN ZUR INSTALLATION
Zur Installation der Maschine dürfen nur die mitgelieferten Originalteile verwendet werden; in jedem Falle dürfen nur neue, nicht vorher benutze und (entsprechend der vor Ort geltenden Gesetzesbestimmungen) für Trinkwasser zugelassene Komponenten benutzt werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN
Achten Sie auf die perfekt waagerechte Positionierung der Maschine, die über entsprechende Regelung und anschließendes Feststellen der Standfüße der Maschine erzielt wird.

Nehmen Sie den Anschluß an die Wasserleitung entsprechend der Angaben im *Kapitel Abbildungen, Abb. 5* vor, und beachten Sie die einschlägigen, am Aufstellungsort geltenden Bestimmungen in Sachen der Hygiene, der Unbedenklichkeit der Wasserversorgung und des Umweltschutzes.

N.B.: Sollte der Druck der Wasserleitung 6 bar überschreiten, so muß ein Druckminderer installiert werden, welcher auf 2 ÷ 3 bar einzustellen ist; siehe Kapitel *Abbildungen, Abb. 6*.

Ablaßleitung: Legen Sie das Ende der Abwasserleitung in einen Ablauf, welcher zu Zwecken der Inspektion und der Reinigung mit einem Siphon ausgestattet sein muß.
ZU BEACHTEN: Die Abwasserleitung darf in den Kurvenbereichen NICHT wie im Kapitel *Abbildungen, Abb. 7* gezeigt verlegt werden!

5. Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation



ZU BEACHTEN: VERGEWISSERN SIE SICH NACH ERFOLGTER INSTALLATION, DASS FOLGENDE BEDINGUNGEN GEWÄHRLEISTET SIND, DIE FÜR DEN VORSCHRIFTSMÄSSIGEN BETRIEB DER MASCHINE UNERLÄSSLICH SIND (siehe in Unterlage C zur Installation einfügen)

WASSERANSCHLUSS

- Keine Leckagen an den Anschlußstellen oder den Wasserleitungen

BETRIEB

- Betriebsdruck des Wasserkessels entsprechend der angegebenen Nennwerte
- Vorschriftsmäßige Funktion des Druckwächters
- Vorschriftsmäßige Funktion der elektronische Standkontrolle
- Vorschriftsmäßige Funktion der Expansionsventile



ZU BEACHTEN: NACH INSTALLATION, ANSCHLUSS UND EINSTELLUNG DER MASCHINE UND VOR DER ÜBERGABE ZUM BETRIEB MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND:

ABGABEEINHEITEN

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

HEISSWASSERKREIS

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Reinigung und Wartung”).

WASSERDAMPFKREIS

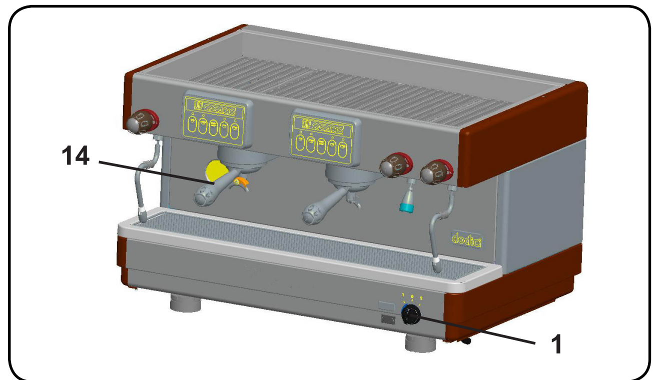
- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

GEBRAUCH

6. Inbetriebnahme



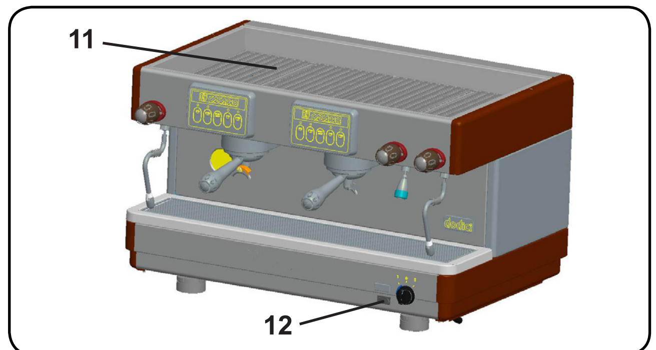
Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten:
der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muß eingeschaltet sein;
das Ventil zur Wasserzuführung muß geöffnet sein.



Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf ‘1’.
Sollte der Wasserstand im Wassertank der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, der Heizkessel wird automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt.
Stellen Sie den Hauptschalter (**1**) der Maschine auf ‘2’, um die ‘**Erwarmungsphase**’ zuzuschalten.
Warten Sie, bis auf dem Manometer (**14**) der vorgeschriebene Betriebsdruck angezeigt wird (ca. 1,2 bar).
Anschließend ist die Maschine betriebsbereit.

7. Tassenwärmers (sofern vorgesehen)

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.
Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.
Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung (**11**) dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.
Den Knopf (**12**) drücken und dabel das Aufleuchten der Leuchtanzeige kontrollieren.

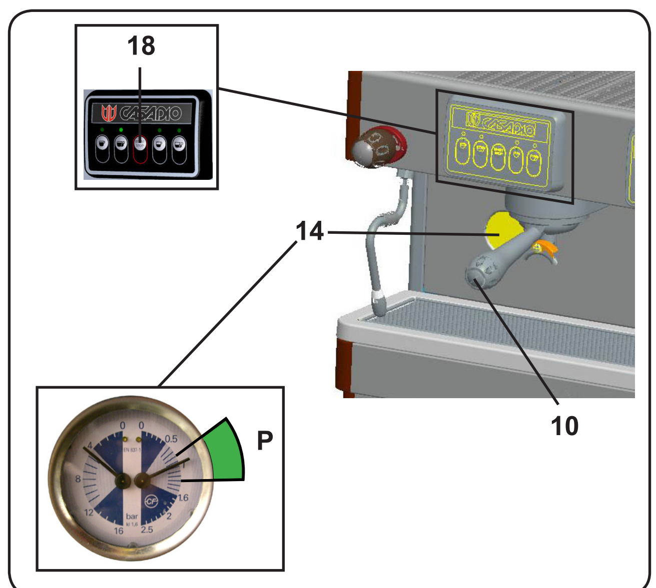


8. Erwarmungsphase

Wenn Sie während der Beheizungsphase eine der Tasten zur Kaffeeabgabe drücken, gibt die Maschine Kaffee in der zum Zeitpunkt der Tastenbetätigung jeweils erreichten Temperatur ab.

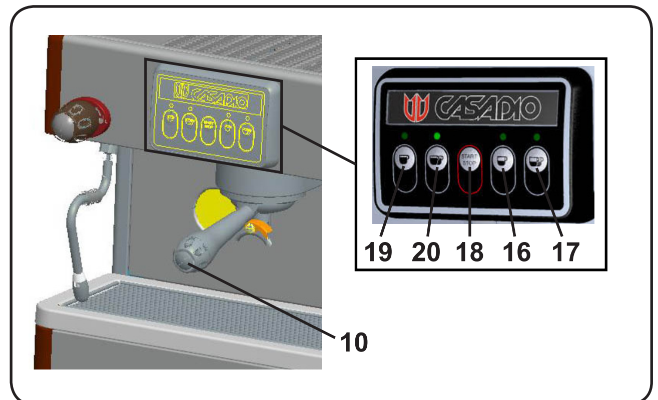
Die Beheizungsphase ist abgeschlossen, wenn sich der Zeiger des Druckmessers Heizkessel (**14**) im **P** grünen Bereich befindet.
Die Maschine ist nun betriebsbereit (Kaffee-, Dampf- und Heißwasserabgabe).

Zur Angleichung der Temperaturen der Kaffeeabgabeeinheiten und der Filterhalter (**10**) müssen Sie die Taste (**18**) drücken und das gewünschte Medium einige Sekunde lang austreten lassen; danach müssen Sie erneut die Taste (**18**) drücken.



9. Kaffeezubereitung

Nehmen Sie den Filterhalter ab, befreien Sie ihn von möglicherweise präsentem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Filterhalter, mit 1 oder 2 Dosen vorgemahlenen Kaffees.
Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Filterhalter; verwenden Sie dafür den Andrücker der Mahl- und Dosiereinheit.
Befreien Sie den Rand des Filterhalters von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Filterhalter (**10**) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**10**).



Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe (**16, 17, 19** oder **20**) entsprechend der gewünschten Dosis, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet.
Zur Weiterführung der Abgabe dagegen müssen Sie die Taste (**18**) drücken.
Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über Betätigung der Taste STOPP (**18**) unterbrochen werden.

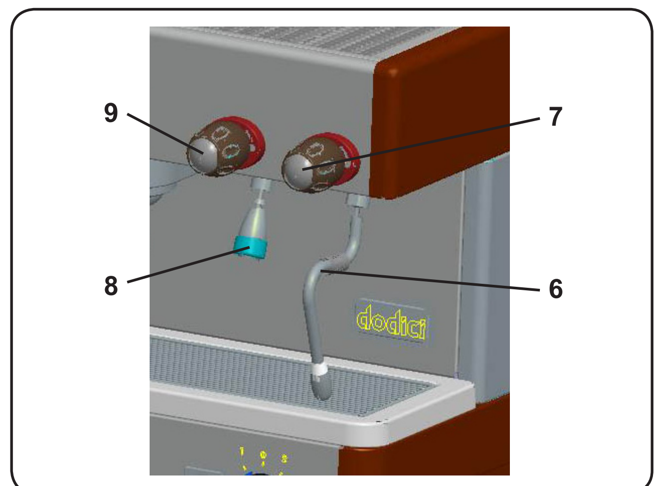
10. Zubereitung anderer heissgetränke

Wasserdampfabgabe
Stecken Sie das Dampfabgaberohr (**6**) (linke oder rechte Seite; sofern vorgesehen) in den mit dem zu erhitzenden Getränk gefüllten Behälter, und drehen Sie den Regler (**7**) gegen den Uhrzeigersinn.
Warten Sie, bis das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, anschließend den Regler (**7**) im Uhrzeigersinn drehen, um die Dampfabgabe zu beenden.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muß das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

Erhitzung von Milch für Cappuccino
Allgemeine Hinweise
Milch ist ein biologisches Produkt, das empfindlich und folglich leicht verderblich ist. Durch die Hitze wird die Struktur der Milch verändert. Nach dem Öffnen der Verpackung und für die gesamte Verwendungsdauer muß die Milch bei einer Temperatur **nicht über 5°C (41°)** gehalten werden. Die von uns speziell zur Aufbewahrung von Milch konzipierten Geräte erfüllen diese Grundbedingung.
N.B.: Am Ende des Arbeitstages (bzw. jedenfalls 24 Std. nach Öffnen des Behälters) muß die verbliebene Milch weggekippt werden.

Füllen Sie die Milch auf halbe Höhe in ein entsprechend hohes und schmales Gefäß ein, und führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**6**) in die zu erhitzende Milch ein.
Öffnen Sie langsam den Dampfregler (**7**), und erhitzen Sie die Milch für einige Sekunden.



Sobald die gewünschte Menge Schaum gebildet wurde und eine ausreichend hohe Temperatur erzielt wurde, zur Beendigung der Dampfabgabe den Regler (**7**) im entgegengesetzten Sinn zurückdrehen.
Wenn das Rohr zur Wasserdampfabgabe (**6**) nicht mehr gebraucht wird, sollten Sie es mit einem Schwamm oder einem sauberen Lappen gründlich reinigen.

Abgabe von heißem Wasser
Stellen Sie einen Behälter unter das Rohr zur Heißwasserabgabe (**8**), und drehen Sie den Regler (**9**) gegen den Uhrzeigersinn.
Sobald die gewünschte Menge Heißwasser abgegeben wurde, zur Beendigung der Abgabe den Regler (**9**) im Uhrzeigersinn drehen.

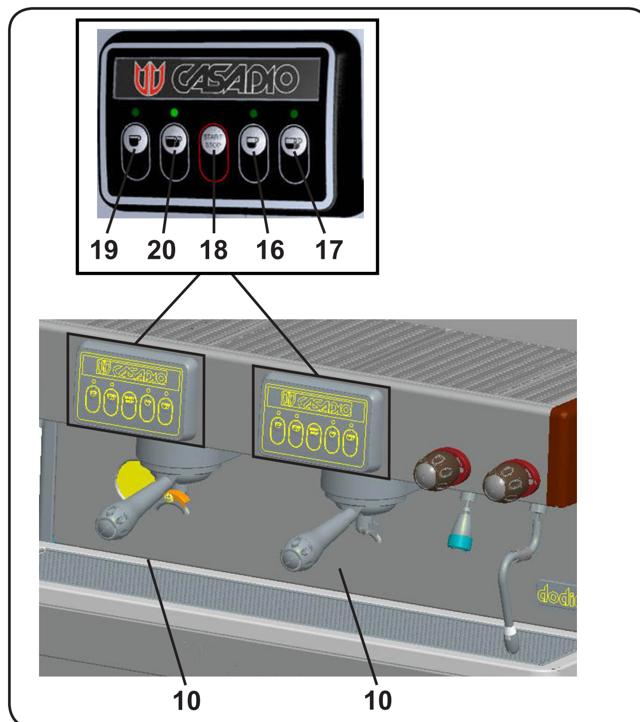
11. Programmierung der Kaffeedosierung

Zugang zur Programmierung
Um Zugang zur Programmierung zu erhalten, müssen Sie die Taste (**18**) einige Sekunden; wenn die Laufleds über den Tasten aufleuchten und ein unterbrochener Summton ausgegeben wird, befindet sich die Maschine in der Programmierungsphase.
Zur Beendigung der Programmierungsphase und nach erfolgter Programmierung der gewünschten Medien müssen Sie erneut die Taste (**18**) drücken.



"Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffee-abgabe müssen Sie den Filterhalter mit der vorgeschriebenen Menge mit vorgemahlenem Kaffee füllen. Benutzen Sie zur Programmierung der Abgabemenge in keinen Fall Kaffeesatz."

Setzen Sie den Filterhalter (**10**) fest auf die Abgabeeinheit, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Filterhalters (**10**). Halten Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' (**16, 17, 19 ,** oder **20**) entsprechend der zu programmierenden Menge gedrückt; das Led der einzustellenden Taste bleibt fix aufleuchtend.
Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' loslassen. Nehmen Sie die o.a. beschriebenen Vorgänge ggf. zur Programmierung weiterer Tasten zur Kaffeeabgabe vor.



Deutsch

12. Reiningung



Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des HACCP-Systems an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.

Reinigung der Gruppen

Am Ende des Arbeitstages muß für alle Abgabeeinheiten folgender Vorgang ausgeführt werden:

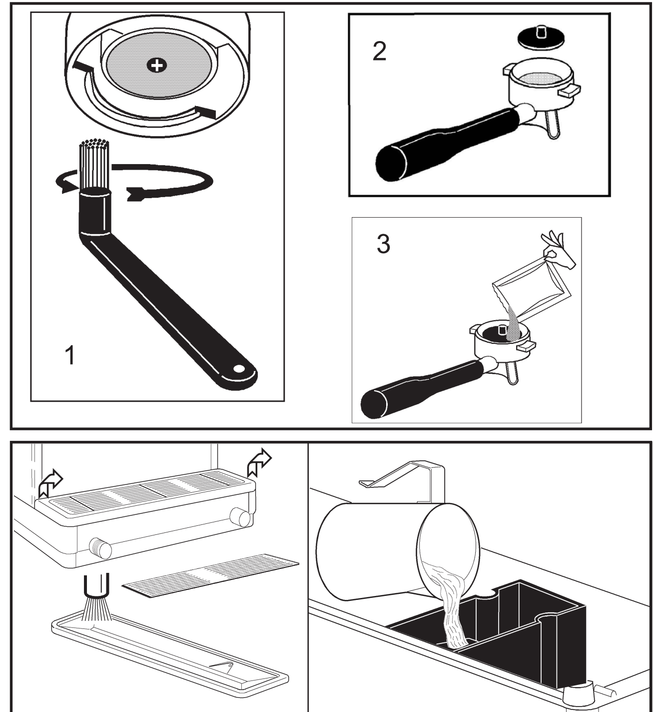
1) Die Glockendichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
2) Eine Gummischeibe in den Filterhalter mit Filter einführen.
3) Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Meßbecher Reinigungspulver hineingießen.
4) Den Filterträger einhaken und einige Zyklen durchführen.
5) Den Filterhalter abnehmen und den kleinen Strahl mit einem Schwämmchen reinigen.
6) Ausspülen und dabei ca. 30 Sekunden lang Wasser aus jeder Gruppe austreten lassen.

Filterhalter

1) Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge flüssiges Reinigungsmittel in einen Behälter geben.
2) Die Filterhalter etwa zwei Stunden lang in die Lösung eintauchen.
3) Die Filter von den Filterhaltern abnehmen und die Teile mit der gleichen Lösung reinigen. Die Reste mit einem Schwämmchen entfernen.
4) Mit reichlich kaltem Wasser spülen.
5) Die Filter wieder in den Filterhalter einsetzen und darauf achten, daß sich die Befestigungsfeder des Filters in ihrem Sitz befindet.

Strahler Wasserdampf und Heißwasser

Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind.
Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor:
Richten Sie das Rohr zur Tassenaufsatzwanne aus, und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



Roste und Tropfschale

Die Roste von der Schale abnehmen, die Schale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen

Entladekassette

Am Ende des Arbeitstages muß man ein Kännchen Heißwasser in die Kassette gießen um etwaige Verkrustungen im Ablauf zu entfernen.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermitteln, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen zu befreien.
Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.

Deutsch



ACHTUNG

Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabezyklus aktiviert werden, und in jeden Falls einmal täglich, so müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:

Abgabeeinheiten

Die Filterhalter (ohne Kaffee) in die Abgabeeinheiten einsetzen, und pro Abgabeeinheit ca. 1 Minute lang Abgabevorgänge ausführen.

Heißwasser

Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden

Wasserdampf

Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

13. Vorschriften für den Bediener

INBETRIEBNAHME



ZU BEACHTEN: VOR DER INBETRIEBNAHME MÜSSEN DIE INNENKOMPONENTEN DER MASCHINE GESPÜLT WERDEN, WOBEI DIE NACHSTEHENDEN ANGABEN ZU BEFOLGEN SIND.
DIESE ARBEITSSCHRITTE DER SPÜLUNG MÜSSEN IMMER AUSGEFÜHRT WERDEN, WENN DIE MASCHINE LÄNGER ALS 8 STUNDEN NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WURDE; IN JEDEM FALLE MUSS DIE MASCHINE WENIGSTENS EINMAL PRO TAG GESPÜLT WERDEN.

Abgabeeinheiten

- Die Filterhalter (ohne Kaffee) an die Abgabeeinheiten anschließen.
- Pro Einheit etwa eine Minute lang einen Abgabezyklus ausführen.

Heisswasserkreis

- Mehrmals (über Betätigung der entsprechenden Taste) Heißwasser austreten lassen, bis wenigstens 5 Liter (bei Maschinen mit 2 Abgabeeinheiten) bzw. 8 l (bei Maschinen mit 3 Abgabeeinheiten) abgegeben wurden (siehe Bedienerhandbuch, Kapitel “Reinigung und Wartung”).

Wasserdampfkreis

- Etwa eine Minute (über Betätigung der entsprechenden Taste) Wasserdampf austreten lassen.

WÄHREND DES BETRIEBS

Dampfabgabe

- Vor der Erhitzung des abzugebenden Getränks (auf Wasser- oder Milchbasis) wenigstens 3 Sekunden lang Dampf austreten lassen, um den vollständigen Austritt von Kondensat zu gewährleisten.

Kaffeeabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, vor der Kaffeeabgabe etwa 100 cc Wasser austreten lassen.

Heißwasserabgabe

- Wenn die Maschine länger als 1 Std. nicht in Betrieb genommen wurde, etwa 200 cc Wasser austreten lassen.

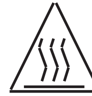
Reinigung Kaffeekreis

- Beziehen Sie sich auf den entsprechenden Abschnitt des Bedienerhandbuchs.

14. Hinweise



Verbrennungsgefahr!
Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Bereiche der Maschine stehen unter hoher Temperatur und dürfen nur mit großer Vorsicht angefaßt werden.



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ALLGEMEINE HINWEISE

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

Betreiben Sie die Maschine nie mit nassen Händen oder wenn Sie mit nackten Füßen auf dem Boden stehen sollten.

Verbrennungsgefahr
Nähern Sie sich niemals mit den Händen oder mit anderen Körperteilen den Einheiten zur Abgabe von Kaffee, Wasserdampf oder Heißwasser.
Achten Sie darauf, daß die Maschine nicht von Kindern oder von nicht mit der Bedienung der Maschine vertrauten Personen bedient wird.

Fläche zur Tassenvorwärmung
Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße, die für den gemeinsamen Betrieb mit der Kaffeemaschine geeignet sind.
Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen.
Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden.



NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE
Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn die Maschine für einen längeren Zeitraum (über Nacht, während Ruhetagen, während des Urlaubs) nicht gebraucht bzw. unbeaufsichtigt gelassen wird:

- **Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.**
- **Sperren Sie den Hahn zur Wasserversorgung ab.**

Die Nichtbeachtung der vorstehend aufgeführten Anweisungen befreit den Hersteller von jeder Art der Haftung hinsichtlich einer Beschädigung von Gegenständen oder einer Verletzung von Personen.

Deutsch

15. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.



ZU BEACHTEN: Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

ZU BEACHTEN



Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

ZU BEACHTEN



Nach Ausführung von Schritten der außerordentlichen Wartung müssen die Kontrollen zur vorschriftsmäßigen Installation ausgeführt werden (siehe entsprechender Abschnitt des Bedienerhandbuchs)

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.



Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:

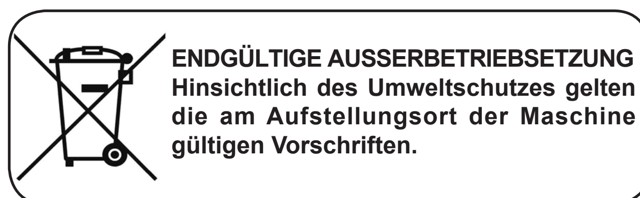
- **Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor.**
- **Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).**

16. Endgültige Ausserbetriebstellung

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.

Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, daß das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muß.
Eine unangemessene oder nicht den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Geräten sowie ein unsachgemäßer Einsatz kann aufgrund der Präsenz von gesundheitsschädlichen Substanzen u/o Materialien zu schweren Gesundheitsschäden und / oder zu einer schwerwiegenden Umweltbelastung führen.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien beinhaltet die Verhängung von Geldbußen u/o strafrechtlichen Maßnahmen.



ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBSETZUNG
Hinsichtlich des Umweltschutzes gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.

17. Anomalien - Störungen

Vom Kunden auszuführende Vorgänge:

Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann:

STÖRUNG	**STÖRUNGSURSACHE**	**MASSNAHME**
Die Maschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (**1**).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Hauptschalters (**1**).	Drehen Sie den Hauptschalter (**1**) auf die Position ‘2’.
Austritte aus dem Rand des Filterhalters (**10**).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Filterlöcher verstopft oder Filterhalterauslaß (**10**) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen	Reinigen Sie Filterlöcher und Filterhalterauslaß. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaßschacht verstopft. Loch in Ablaßbecken verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzuführung oder Wasserenthärterzuführung gesperrt. Kein Trinkwasser in der Leitung.	Öffnen Sie die Ventile der Wasserzuführung bzw. Wasserenthärterzuführung. Warten Sie die Lieferung von Leitungswasser ab, oder wenden Sie sich an einen Installateur
Die Standmesser sind aktiviert.	Gleiche Ursachen wie im vorigen Punkt beschrieben.	Gleiche Abhilfemaßnahmen wie im vorigen Punkt beschrieben.

Estimada Señora, estimado señor
Nos congratulamos con usted por la elección de su nueva Casadio.
Con su compra ha elegido una máquina de café expreso a la vanguardia, construida siguiendo los más avanzados principios de la técnica moderna; una máquina que además de ofrecerle una perfecta síntesis de eficiencia y funcionalidad pone a su disposición todos los instrumentos necesarios para darle la “seguridad de trabajar mejor”.
Le aconsejamos dedicar un breve espacio de tiempo a la lectura de este Manual de Uso y Mantenimiento, ya que es nuestro deseo ayudarle a tomar confianza con su nueva máquina; deseo que estamos seguros usted compartirá plenamente con nosotros.
Le deseamos buen trabajo.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Español

1. Indicaciones generales



Lea atentamente las advertencias y las indicaciones facilitadas en el manual DE USO antes de utilizar o de realizar cualquier intervención en el aparato, ya que en él se facilitan importantes advertencias sobre la seguridad y la correcta praxis higiénica durante el uso del mismo.
Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- El aparato ha sido proyectado únicamente para la preparación de café expreso y bebidas calientes, mediante el empleo de agua caliente o vapor así como para el precalentamiento de las tacitas de café.
- El aparato deberá ser utilizado tan sólo por personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos que implica el uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; en caso de empleo por dichas personas, éstas deberán ser vigiladas.
- El aparato no se deberá dejar sin vigilancia.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- En caso de almacenamiento del aparato en locales en los que la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación, vacíe siempre la caldera y los tubos de circulación del agua.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- Ruido: nivel de presion acustica ponderada 73,5db(A) (+/- 1db).
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.

2. Instrucciones para la instalación

ATENCIÓN



La instalación, el desmontaje y las regulaciones deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado y autorizado.



Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

- Una vez extraído el embalaje asegúrese de la integridad del aparato y de los dispositivos de seguridad.
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol, clavos, etc.) no se deberán dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica e hídrica.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- La máquina para café se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo; además se deberá instalar teniendo en cuenta que la superficie de apoyo más alta (zona calentador tazas) esté a una altura no inferior a 1,2 m. Asimismo deberá prever una superficie de apoyo para los accesorios.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica y agua), así como la descarga del agua deberán estar dotadas de sifón en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.

Español

3. Instrucciones para la instalación eléctrica

En el momento de la instalación se deberá prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de abertura de los contactos tal que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III y una protección contra la corriente de dispersión con valor equivalente a 30mA. Dicho dispositivo de desconexión se debe prever en la red de alimentación en conformidad con las normas de instalación.

La seguridad eléctrica de este aparato estará garantizada únicamente cuando él mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por la omitida puesta a tierra de la instalación.

No es aconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores. En caso de que su empleo fuera indispensable será necesario utilizar únicamente adaptadores sencillos o múltiples y alargadores conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención para no sobrepasar el límite de carga del valor de corriente, indicado en el adaptador sencillo o en los alargadores, así como de valor de máxima potencia indicado en el adaptador múltiple.

Asimismo se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos: véase el *capítulo imágines figura 1*.

Para las máquinas con conexión a estrella: véase el *capítulo imágenes figura 2*.
Para las máquinas con conexión a triángulo: véase el *capítulo imágenes figura 3*.
Para las máquinas con conexión monofásica: véase el *capítulo imágenes figura 4.*

4. Instrucciones para la instalación hidráulica

REQUISITOS HÍDRICOS
El agua para la alimentación de la máquina de café debe ser del tipo apto para el consumo humano (véanse las directivas y legislaciones vigentes).
Compruebe que en el punto de entrada del agua de la máquina:

- el valor del pH sea conforme a las leyes vigentes
- el valor de los cloruros sea inferior a 100 mg/l

En el caso de que los valores detectados no se encontraran en los límites indicados, será necesario instalar un específico dispositivo para el tratamiento del agua (respetando las normas locales vigentes y compatibles con el aparato).
En caso de que se tuviera que alimentar la máquina con agua de dureza superior a los 8°F (4,5 °D), para el correcto funcionamiento de la misma, será necesario establecer un programa de manutención específico, dependiendo del valor de dureza detectado y de las modalidades de uso del aparato.

PRESCRIPCIONES
En la instalación de la máquina se deberán utilizar exclusivamente los componentes en dotación con la misma; si fuera necesario utilizar otros componentes, éstos deberán ser exclusivamente componentes nuevos (nunca utilizados con anterioridad) e aptos para el contacto con el agua de consumo humano (de acuerdo con las normas locales vigentes).

CONEXIONES HIDRÁULICAS
Coloque el aparato sobre un plano en posición perfectamente horizontal maniobrando los pies de apoyo, bloqueándolos a continuación.

Realice las conexiones hidráulicas como se indica en el *capítulo imágenes figura 5*, respetando las normas de higiene, de seguridad hídrica y anticontaminación vigentes en el país de instalación.

N.B.: en caso de que la presión de red pueda superar los 6 bar, instale un reductor de presión tarado a 2÷3 bar: véase el *capítulo imágenes figura 6*.

Tubo de descarga: coloque un extremo del tubo de descarga en un colector dotado de sifón para la inspección y la limpieza.
IMPORTANTE: el tubo de descarga, en las curvas, NO deberá tener un recorrido como se indica en el *capítulo imágines figura 7*.

5. Control de la instalación



ATENCIÓN: UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN SE DEBERÁN COMPROBAR LAS CONDICIONES PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO (véase el módulo C de instalación)

CONEXIÓN HIDRÁULICA

- No se deberán producir pérdidas en las conexiones o en las tuberías

FUNCIONAMIENTO

- Presión en la caldera y de ejercicio de acuerdo con los valores normales
- Correcto funcionamiento del control de presión
- Correcto funcionamiento del autonivel
- Correcto funcionamiento de las válvulas de expansión



ATENCIÓN: CON LA MÁQUINA INSTALADA Y YA LISTA PARA EL USO, ANTES DE ENTREGAR LA MISMA AL OPERADOR PARA EMPEZAR A TRABAJAR, SE DEBERÁ REALIZAR UN LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INDICACIONES QUE SE FACILITAN MÁS ABAJO:

GRUPOS

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto, en cada grupo.

AGUA CALIENTE

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo “limpieza y manutención”).

VAPOR

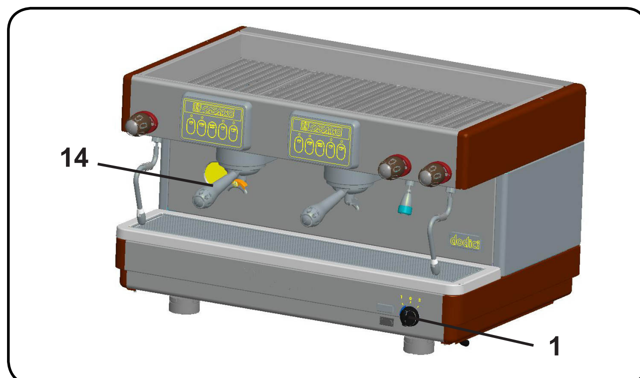
- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

USO

6. Puesta en funcionamiento diaria de la máquina



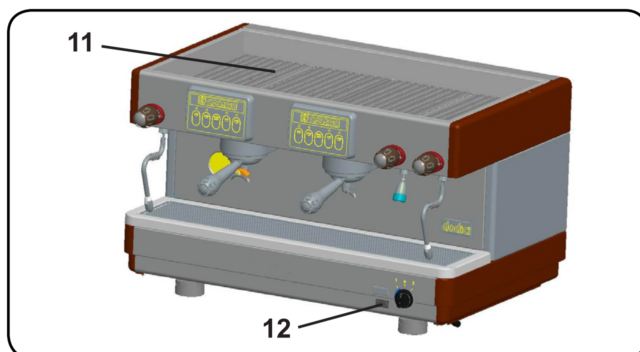
"Antes de poner en funcionamiento la máquina, comprobar que:
esté conectado el interruptor principal de la alimentación eléctrica;
esté abierta la válvula principal de la alimentación hídrica".



Al colocar el interruptor general (**1**) en la posición 1.
Si el nivel del agua en la caldera es inferior al mínimo la caldera se llenará hasta el nivel optimal.
A continuación colocar el interruptor general (**1**) en la posición 2 y de esta forma empieza la "**Fase de calentamiento**".
Esperar hasta que en el manómetro (**14**) se indique la presión prevista para el ejercicio (aproximadamente 1,2 bar).
Desde este momento la máquina está lista para funcionar.

7. Calientatazas (donde está previsto)

Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas (**11**).
Apretar el botón (**12**) controlando que se encienda la luz.



Español

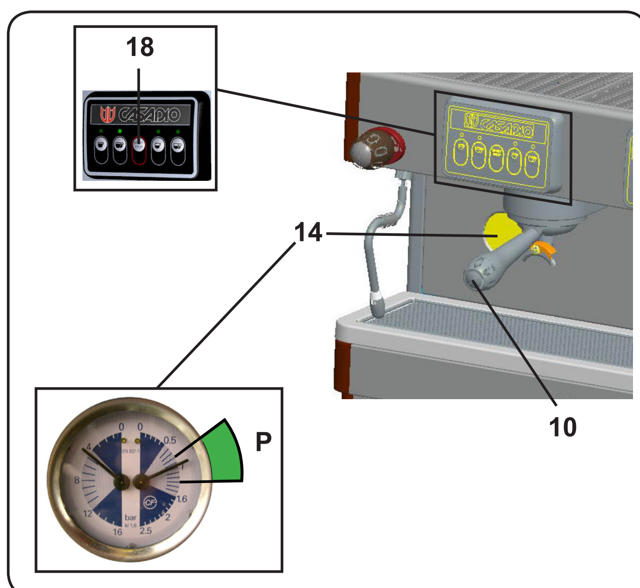
8. Fase de calentamiento

Durante la fase de calentamiento, utilizando uno de los botones de erogación del café, la máquina eroga un café con la temperatura alcanzada en ese momento.

La fase de calentamiento termina cuando la aguja del manómetro de la caldera (**14**) se estabiliza en la zona **P** de color verde.

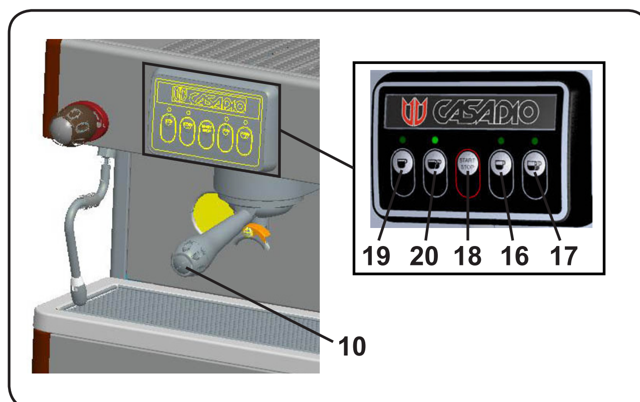
A partir de este momento la máquina está lista para erogar café, vapor y agua caliente.

Para favorecer la armonización entre la temperatura del grupo y la del portafiltro (**10**) apretar el botón de erogación café (**18**) y dejar erogar durante unos segundos, luego apretar el botón (**18**) para interrumpir la erogación.



9. Erogacion del café

Desmontar el portafiltro (**10**), vaciarlo de los anteriores fondos de café y volverlo a llenar con 1 ó 2 dosis de café molido, según el portafiltro utilizado.
Apretar uniformemente el café molido en el filtro, utilizando la prensa del molinillo-dosificador.
Eliminar del borde del filtro eventuales residuos de café molido.
Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (**10**) en el grupo, colocando la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**10**).



Al apretar el botón para la erogación del café (**16, 17, 19** ó **20**) correspondiente a la dosis deseada, se enciende el indicador luminoso correspondiente al botón seleccionado y de esta forma empieza la erogación; la parada se realizará automáticamente.
Apretar el botón (**18**) para efectuar erogaciones continuas.
La erogación, tanto dosificada como continua, se puede interrumpir en cualquier momento apretando el botón STOP (**18**).

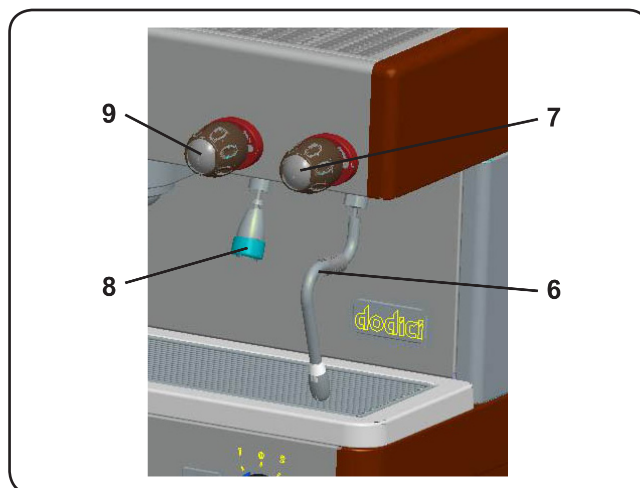
10. Preparación de otras bebidas calientes

Erogación vapor
Introducir completamente el tubo del vapor (**6**) izquierdo o derecho (cuando esté previsto) en el recipiente que contiene la bebida que hay que calentar y girar en sentido contrario a las agujas del reloj el mando de regulación del vapor (**7**).
Esperar a que la bebida haya alcanzado la temperatura deseada y luego girar en el sentido de las agujas del reloj el mando (**7**) para interrumpir la salida de vapor.

N.B.: al final de cada erogación de vapor, hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma: dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

Calentamiento de la leche para el capuchino
Indicaciones generales
La leche es un producto biológico delicado y por tanto fácilmente alterable, además modifica su estructura. Desde el momento de la apertura del contenedor y durante todo el periodo de utilización, hay que mantener la leche a una temperatura **no superior a los 5°C (41°F);** nuestros aparatos para la conservación de la leche son adecuados para ello.
N.B.: al final de la jornada de trabajo (y en cualquier caso no después de 24 horas desde la apertura del contenedor) hay que eliminar la leche que eventualmente haya sobrado.

Usar una jarra alta y estrecha, llenarla hasta aproximadamente la mitad e introducir el tubo (**6**) dentro de la leche.
Abrir gradualmente la válvula del vapor (**7**) y calentar la leche durante unos segundos.

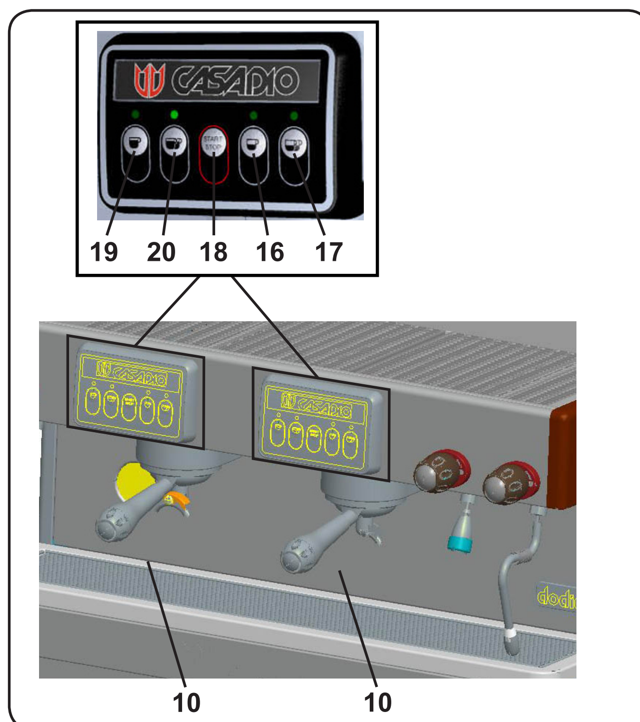


Una vez alcanzada la cantidad de espuma deseada y una temperatura suficientemente caliente, hay que interrumpir la erogación de vapor girando el mando (**7**) en sentido contrario.
Una vez terminado de utilizar el vapor, limpiar perfectamente el tubo (**6**) con una esponja o un trapo limpio.

Erogación agua caliente
Colocar un recipiente en correspondencia del tubo de agua caliente (**8**) y girar el mando de erogación del agua caliente (**9**) en sentido contrario a las agujas del reloj.
Una vez alcanzada la dosis deseada, interrumpir la salida de agua caliente girando el mando (**9**) en el sentido de las agujas del reloj.

11. Programación dosis café

Como entrar en la programación
Para entrar en la programación, apretar y mantener apretador el botón (**18**) durante unos segundos; la iluminación que cambia en los leds situados sobre los botones y el sonido intermitente del zumbador indican que la máquina está en fase de programación.
Para terminar la fase de programación, cuando se hayan programado las diferentes bebidas, apretar otra vez el botón (**18**).





"Antes de iniciar la programación de los botones de erogación del café, llenar el portafiltro con la correcta dosis de café molido.
No utilizar los fondos de cafés anteriores para la programación de las dosis."

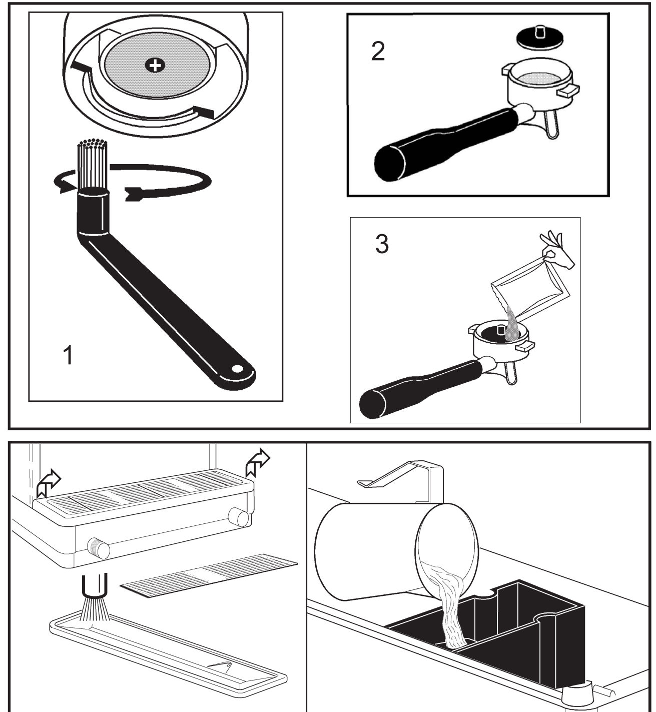
Volver a montar, apretando bien, el portafiltro (**10**) en el grupo, colocando
la taza (o las tazas) debajo de la boquilla (o boquillas) del portafiltro (**10**).
Apretar y mantener apretado el botón de erogación del café (**16, 17, 19** ó **20**) correspondiente a la dosis elegida que hay que programar; el led del botón que hay que programar permanece encendido de forma fija.
Cuando la cantidad de café en la taza haya llegado al nivel deseado, dejar de apretar el botón de erogación del café.
Eventualmente, repetir las antedichas operaciones para los otros botones del café.



12. Limpieza



Para la correcta aplicación del sistema HACCP hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.



Limpieza de los grupos

Intervención que hay que efectuar al final de la jornada de trabajo en todos los grupos

1) Limpiar la guarnición campana con el cepillo
2) Introducir en el portafiltro con filtro el disco de goma.
3) Verter el contenido de un sobrecito o bien una medida de polvo detergente.
4) Enganchar el portafiltro al grupo efectuar unos ciclos.
5) Quitar el portafiltro, limpiar la ducha con una esponja.
6) Enjuagar erogando agua de todos los grupos durante cerca de 30''

Portafiltros

1) En un recipiente adecuado verter un litro de agua fría y una dosis de detergente.
2) Sumergir los portafiltros durante cerca de dos horas.
3) Sacar los filtros del portafiltros, lavar con la misma solución las partes quitando los residuos con una esponjita.
4) Enjuagar con abundante agua fría.
5) Volver a montar los filtros en el portafiltro, controlando que el resorte de fijación del filtro esté en su asiento.

Boquillas de vapor y agua caliente

Utilizando una esponja limpia, lavar con agua caliente eliminando eventuales residuos orgánicos presentes; aclarar perfectamente.
Para limpiar la parte interior del tubo hay que limpiar la parte interior del tubo actuando de la siguiente forma:
dirigir el tubo hacia la bandeja apoyatazas, y prestando una particular atención, erogar al menos una vez vapor.

Rejillas y bandejas de goteo

Quitar las rejillas de la bandeja, extraerla y completar la limpieza con agua corriente.

Cubeta de descarga

Al terminar la jornada de trabajo, verter un jarro de agua caliente en la misma para remover eventuales incrustaciones en la descarga.

Carrocería

Usar un paño suave y productos SIN amoniaco ni abrasivos,eliminando eventuales residuos orgánicos presentes en la zona de trabajo.
NOTA: no echar líquidos en las ranuras de los paneles de la carrocería.



ATENCIÓN

Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, y en todos modos una vez por día, antes de empezar el trabajo, realizar un lavado de los componentes interiores como se indica en las siguientes instrucciones:

Grupos erogadores

Enganchar los portafiltros a los grupos (sin café) y abrir el agua durante un minuto aproximadamente, de cada grupo.

Agua caliente:

Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos.

Vapor

Erogar vapor de las lanzas durante aproximadamente un minuto, usando los mandos correspondientes.

13. Indicaciones para el operador

INICIO DEL TRABAJO



ATENCIÓN: ANTES DE EMPEZAR EL TRABAJO PROCEDA AL LAVADO DE LOS COMPONENTES INTERNOS SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES ABAJO INDICADAS.
DICHAS OPERACIONES SE DEBERÁN REPETIR EN CASO DE QUE LA MÁQUINA PERMANEZCA SIN REALIZAR SUMINISTROS DURANTE MÁS DE 8 HORAS Y, EN CUALQUIER CASO, POR LO MENOS UNA VEZ AL DÍA..

Grupos

- Enganche los portafiltros en los grupos (sin café).
- Proceda al suministro durante aprox. un minuto, en cada grupo.

Agua Caliente

- Suministre repetidamente agua caliente (accionando el relativo mando) hasta recoger por lo menos 5 litros para máquina de 2 grupos, 8 litros para máquinas de 3 grupos (véase el manual de uso, capítulo “limpieza y manutención”).

Vapor

- Expulse el vapor por las boquillas durante aprox. un minuto, utilizando los relativos mandos.

DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Suministro vapor

- Antes de calentar la bebida (agua, leche, etc…) deje salir el vapor por la boquilla durante al menos 3 segundos para garantizar la descarga de la condensación.

Suministro café

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración definitiva realice un expulsión en vacío de aprox. 100cc.

Suministro agua caliente

- Si la máquina permanece inactiva durante más de una hora, antes de la suministración definitiva realice una expulsión en vacío de aprox. 200cc.

Limpieza del circuito café

- Para conocer las modalidades y las instrucciones de limpieza consulte el correspondiente apartado del manual de uso.

14. Advertencias



Peligro de quemaduras
La zona señalada con la etiqueta son partes calientes, por lo tanto acercarse a ellas y manejar con el máximo cuidado.



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

GENERALES

El constructor declina cualquier responsabilidad por daños a cosas y personas a causa de un uso irregular o no previsto para la máquina de café.

No accionar nunca la máquina de café con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Peligro de quemaduras
No poner las manos o bien partes del cuerpo cerca de los grupos de erogación del café, o bien de las lanzas de erogación del vapor o del agua caliente.
Tener cuidado de que la máquina no sea accionada por los niños o bien por personas no preparadas para el manejo de la misma.

Superficie calienta-tazas
Colocar sobre la superficie calienta-tazas sólo tacitas, tazas y vasos que se vayan a utilizar para la máquina de café.
Escurrir perfectamente las tacitas antes de colocarlas en la superficie calienta-tazas.
No se admite colocar otros objetos sobre la superficie calienta-tazas.



INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD
Cuando la máquina permanece durante mucho tiempo sin vigilancia (por la noche, durante el día de cierre semanal o durante las vacaciones), realizar las siguientes operaciones:
- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **cerrar el grifo de alimentación hídrica.**

El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al constructor de cualquier responsabilidad por averías o daños a personas o cosas.

Español

15. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apague la máquina, desconecte el interruptor principal y comuníquelo al servicio de asistencia.



ATENCIÓN: una manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.



ATENCIÓN

Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.



ATENCIÓN

Después de las operaciones de manutención realice el control de la instalación como se indica en la correspondiente sección del manual de uso.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apague la máquina y solicite el recambio al servicio de asistencia.



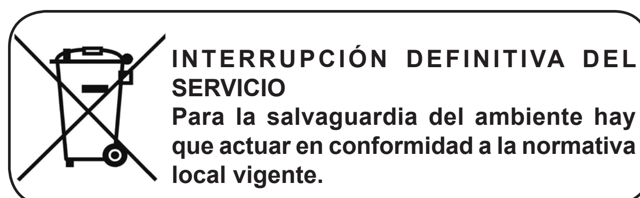
Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:
- **seguir todas las instrucciones del fabricante;**
- **comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).**

16. Interrupción definitiva del servicio

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos

Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIMBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.
La eliminación inadecuada o abusiva de los aparatos, o bien el uso impropio de los mismos, en razón de las sustancias y materiales que contienen, puede ser nociva para las personas y el medio ambiente.

La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.



17. Anomalías - Averías

Operaciones directas realizada por el cliente:

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el fin de evitar inútiles gastos, comprobar si el problema presente en la máquina consiste en uno de los casos expuestos a continuación.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina de café no funciona.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar presencia energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (**1**).
La máquina de café no se calienta.	Posición incorrecta del interruptor general (**1**).	Colocar el mando del interruptor general (**1**) en la posición 2.
Pérdidas en el borde del portafiltro (**10**).	Guarnición sub-copa sucia de café.	Limpiar con el cepillo suministrado.
Tiempo de erogación del café demasiado corto.	Café molido demasiado grueso. Café demasiado viejo.	Moler el café más fino. Sustituir el café.
El café sale gota a gota.	Orificios del filtro obturados u orificio de salida del portafiltro (**10**) sucio. Café molido demasiado fino.	Limpiar. Moler el café más grueso.
Pérdidas de agua debajo de la máquina.	Pozo de desagüe obturado. Orificio bandeja de desagüe obturado.	Limpiar. Limpiar.
La máquina está caliente pero no eroga café.	Válvula de la red o válvula del dulcificador cerrados. Falta de agua en la red.	Abrir. Esperar que vuelva el agua o llamar a un fontanero.
El autonivel en funcionamiento.	Las mismas causas que el punto anterior.	Las mismas medidas que el punto anterior.

Español

Prezada Senhora, Prezado Senhor
Agradecemos por ter escolhido um produto Casadio.
Com esta compra escolheu uma máquina para café expresso na vanguarda, construída de acordo com os mais avançados princípios da técnica moderna; uma máquina que não só é capaz de oferecer-lhe uma perfeita síntese de eficiência e funcionalidade, mas coloca ao seu dispor todos os instrumentos para lhe proporcionar a “segurança de trabalhar melhor “.
O conselho de dedicar um pouco de tempo à leitura deste Manual de Uso e Manutenção nasce do desejo de ajudá-la a tomar confiança com a sua nova máquina; desejo que temos a certeza você partilhará totalmente.
Desejamos-lhe bom trabalho.

GRUPPO CIMBALI S.p.A.

Indice

Página

1. Prescrições gerais



Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correcta praxe higiénica no uso do mesmo.
Conservar este manual com cuidado para quaisquer consultas.

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas.
- O aparelho tem de ser utilizado só pelo pessoal devidamente formado e informado quanto aos riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho não pode ser usado por crianças ou por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas; em caso de uso por essas pessoas as mesmas deverão ser vigiadas.
- O aparelho não pode ser deixado sem ser vigiado.
- O aparelho não pode utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Ruido: nível de pressão acústica ponderada 73,5db(A) (+/- 1db).
- Qualquer utilização diferente da acima indicada é imprópria, podendo ser fonte de perigo; o produtor não assume nenhuma responsabilidade em caso de prejuízos decorrentes de um uso impróprio do aparelho

2. Prescrições para a instalação

ATENÇÃO



A instalação, a desmontagem e as regulações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.



Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no presente manual, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança de instalação uso e manutenção.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Em caso de prejuízo do cabo de alimentação, o mesmo terá de ser sbustituído apenas por pessoas técnico qualificado e autorizado.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirol expanso, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.
- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspndam aos da rede de distribuição eléctrica e hídrica.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- A máquina para café tem de estar colocada numa superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio; além disso tem de ser instalada, tendo em conta que a superfície de apoio mais alta (tabuleiro para aquecer as chávenas) se encontre a uma altura não inferior a 1,2 m. Prever uma superfície de apoio para os acessórios.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter as conexões de alimentação (energia eléctrica e água) e a descarga da água dotadas de sifão nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não limpar o aparelho com jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.

3. Prescrições eléctricas para a instalação

Quando da instalação prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30mA. Esse dispositivo de desconexão tem de ser previsto na rede de alimentação de acordo com as regras de instalação.

A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação à terra da unidade.

Desaconselha-se o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se o seu uso for indispensável, é necessário utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões de acordo com as normas de segurança em vigor, prestando, porém, atenção, para não ultrapassar o limite de caudal em valor de corrente, marcado no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência no adaptador múltiplo.

Verificar inda que o tipo de coneão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados: videdere *capítulo imagens figura 1*.

Para as máquinas com conexão em estrela vide *capítulo imagens figura 2*.
Para as máquinas com conexão em triângulo vide *capítulo imagens figura 3*.
Para as máquinas com conexão mono-fásica vide *capítulo imagens figura 4*.

4. Prescrições hidráulicas de instalação

REQUISITOS HIDRÁULICOS
A água destinada a alimentar a máquina para o café, tem de ser água apropriada para o consumo humano (vide directrizes e leis em vigor).
Verificar que no ponto de entrada da água da máquina:

- o valor de pH seja conforme às leis em vigor
- o valor dos cloretos seja inferior a 100 mg/l

Se os valores detectados não estiverem dentro dos limites indicados, é preciso introduzir um apropriado dispositivo de tratamento da água (respeitando as normas locais em vigor e compatíveis com o aparelho).
No caso da máquina ser alimentada com água de dureza superior aos 8°F (4,5 °D), para o bom funcionamento da mesma é preciso aplicar um plano de manutenção específico em função do valor de dureza detectado e da modalidade de uso.

PRESCRIÇÕES
Para a instalação usar exclusivamente os componentes em dotação; caso se utilizarem outros componentes, utilizar exclusivamente componentes novos (nunca utilizados anteriormente) e idóneos ao contacto com água para consumo humano (segundo as normas locais em vigor).

CONEXÕES HIDRÁULICAS
Posicionar o aparelho em uma superfície perfeitamente horizontal, actuando nos pés, e em seguida fixá-los.

Proceder às conexões hidráulicas como indicado no *capítulo imagens figura 5,* respeitando ase normas de higiene, segurança hidráulica e contra a poluição em vigor no país de instalação.

N.B.: caso a pressão de rede suba para além dos 6 bar, instalar um redutor de pressão calibrado a 2÷3 bar: vide *capítulo imagens figura 6*.

Tubo de descarga: colocar uma extremidade do tubo de descarga num poço dotado de sifão para a inspecção e a limpeza.
IMPORTANTE: il tubo di scarico, nelle curve, NON deve avere un andamento come indicato nel *capítulo imagens figura 7*.

5. Check-up de instalação



ATENÇÃO: TERMINADA A INSTALAÇÃO VERIFICAR AS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO CORRECTO (vide no módulo C de instalação)

LIGAÇÃO HIDRÁULICA

- Ausência de perdas das ligações ou dos tubos

FUNCIONAMENTO

- Pressão na caldeira e de exercício correspondentes aos valores normais
- Funcionamento correcto do controle de pressão
- Funcionamento correcto do auto-nível
- Funcionamento correcto das válvulas de expansão



ATENÇÃO: QUANDO A MÁQUINA ESTIVER INSTALADA E PRONTA PARA O USO, ANTES DE ENTREGAR A MESMA AO OPERADOR PARA O TRABALHO, PROCEDER A UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS:

GRUPOS

- Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

ÁGUA QUENTE

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “limpeza e manutenção”).

VAPOR (também com turbosteam)

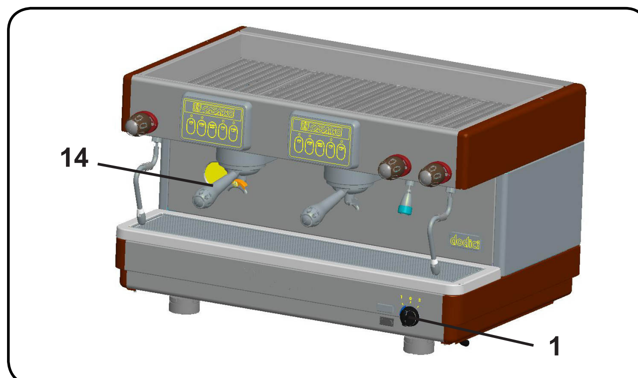
- Distribuir vapor das lanças por derca de um minuto, usando os respectivos comandos.

USO

6. Colocação em funcionamento diária da máquina



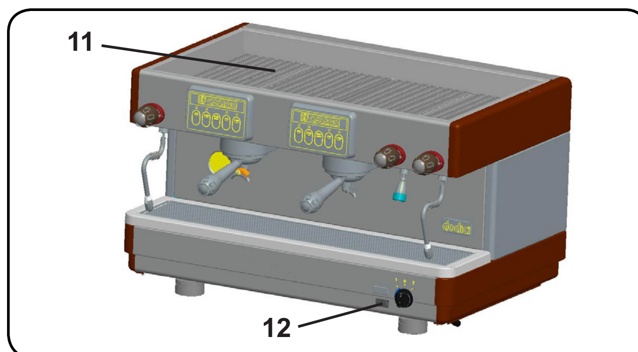
"Antes de colocar em função a máquina certificarse que:
interruptor principal da alimentação eléctrica esteja inserido.
a torneira principal da alimentação hídrica esteja aberta".



Rodeando o interruptor geral (**1)** até alcançar a posição 1.
Se o nível da água na caldeira for inferior ao mínimo a caldeira é enchida até ao nível óptimo.
Portanto rodear o interruptor geral (**1**) até alcançar a posição 2.
A este ponto começa a "**Fase de aquecimento**".
Aguardar até quando no manómetro (**14**) estiver indicada a pressão prevista para o exercício (1,2 bar aprox.).
A este ponto a máquina está pronta para o trabalho.

7. Aquecedor de chávenas (onde previsto)

Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café.
Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.
Não é permitida a colocação de outros objectos em cima da tabuleiro (**11**).
Para activar o aquecimento, carregar no interruptor (**12**) verificando que o indicador correspondente acenda.



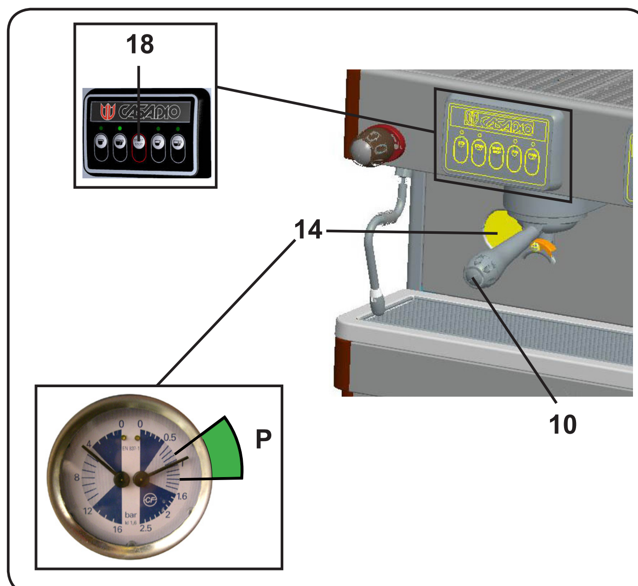
8. Fase de aquecimento

Durante a fase de aquecimento, actuando num dos botões de distribuição do café, a máquina distribui um café com a temperatura alcançada naquele momento.

A fase de aquecimento termina quando a lancha do manómetro da caldeira (**14**) se estabilizar na zona **P** de cor verde.

A este ponto a máquina está rponta para distribuir café, vapor e água quente.

Para favorecer a harmonização entre a temperatura do grupo e a do porta-filtro (**10**) carregar na tecla (**18**) e deixar distribuir por alguns segundos; depois carregar na tecla (**18**).

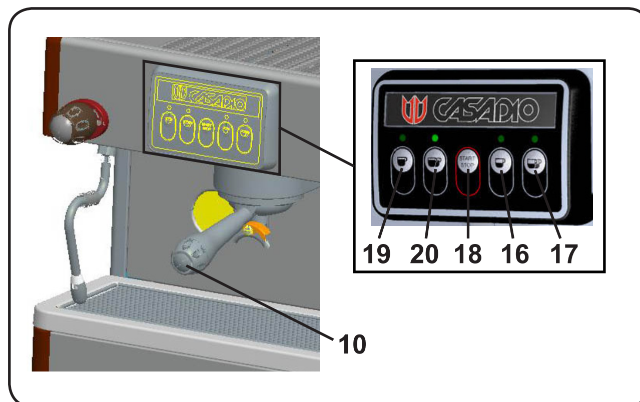


Português

9. Saída do café

Tirar o porta-filtro (**10**), esvaziá-lo das borras dos cafés anteriores e enchê-lo com 1 ou 2 doses de café moído, segundo o porta-filtro utilizado.
Pressionar de modo uniforme o café moído no filtro, servindo-se do carregador de café do moinho-doseador.
Tirar do bordo do filtro eventuais resíduos de café moído.
Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (**10**) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (**10**).

Carregando no botão de distribuição do café (**16, 17, 19 ou 20**) correspondente à dose desejada, acender-se-á o led em correspondência da tecla seleccionada e terá início a distribuição; a paragem dar-se-á de modo automático.
Carregar no botão (**18**) para proceder a distribuições contínuas.
A distribuição, quer doseada quer contínua, pode ser interompida em qualquer momento carregando no botão STOP (**18**).



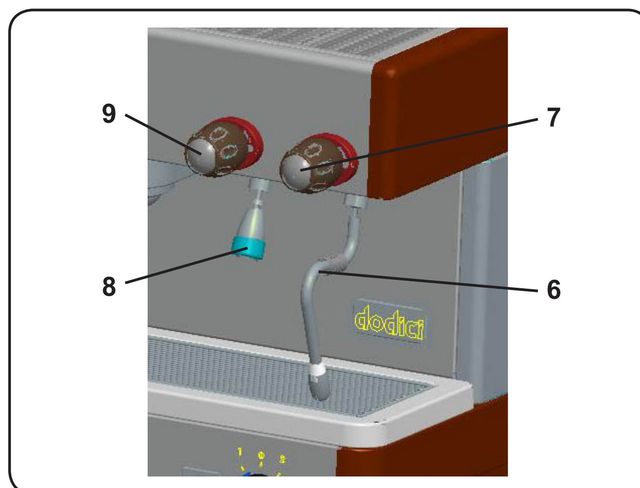
10. Preparação de outras bebidas quentes

Erogação do vapor
Mergulhar completamente a lança vapor (**6**) esquerda ou direita (onde previsto) no recipiente contendo a bebida a aquecer; rodear o manípulo de regulação do vapor (**7**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.
Aguardar que a bebida tenha atingido a temperatura desejada e, em seguida, rodear em sentido dos ponteiro do relógio o manípulo (**7**) para parar a saída de vapor.

N.B.: No final de cada distribuição do vapor, limpar a parte interior da lança, actuando da seguinte maneira: dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

Aquecimento do leite para o garoto (cappuccino)
Indicações gerais
O leite é um produto biológico, delicado e portanto facilmente alterável, o calor modifica a sua estrutura. Desde o momento da abertura do contentor e durante todo o período de utilização, o leite tem de ser conservado a uma temperatura **não superior aos 5°C (41°F);** os nossos aparelhos para a conservação do leite são apropriados para essa finalidade.
N.B.: no final do dia de trabalho (ou, seja como for, não para além das 24 horas da abertura do contentor) o leite eventualmente sobrado tem de ser eliminado.

Utilizar um contentor alto e estreito, enchê-lo até cerca de metade e introduzir o tubo (**6**) no leite.
Abrir a torneira do vapor gradualmente (**7**) e aquecer o leite por alguns segundos.



Uma vez alcançada a quantidade de espuma desejada e uma temperatura suficientemente quente, parar a distribuição do vapor rodeando o manípulo (**7**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.
Terminada a utilização do vapor, limpar cuidadosamente o tubo (**6**) com uma esponja ou um pano limpo.

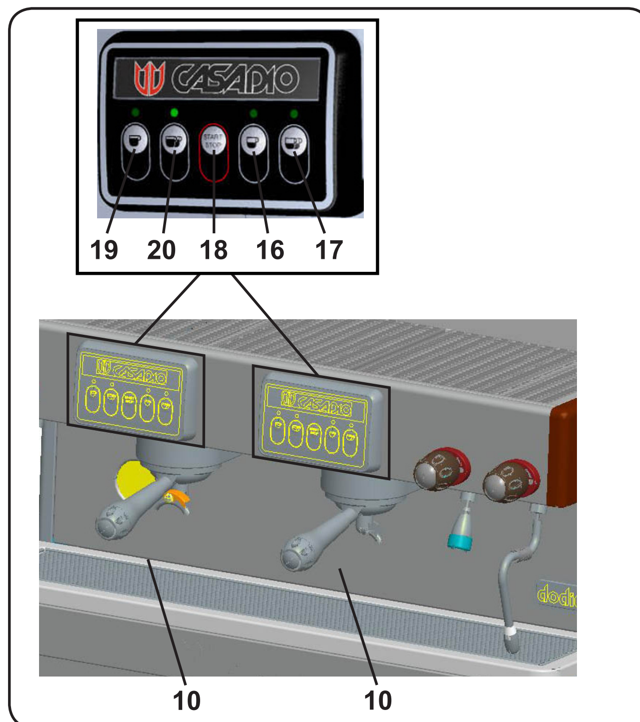
Erogação de água quente
Posicionar um recipiente em correspondência do tubo da água quente (**8**) e rodear o manípulo de distribuição da água quente (**9**) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.
Uma vez alcançada a dose desejada, parar a saída de água quente, rodeando o manípulo (**9**) em sentido dos ponteiros do relógio.

11. Programação das doses do café

Como entrar em programação
Para entrar em programação, carregar e manter carregada a tecla STOP/prog (**18**) por alguns segundos; a iluminação deslizável dos led por cima das teclas e o som intermitente do buzzer indicam que a máquina se encontra em fase de programação.
Para terminar esta fase, uma vez efectuado o doseamento das várias teclas de distribuição do café, carregar de novo na tecla STOP/prog (**18**).



"Antes de proceder com a programação dos botões de distribuição do café, encher o porta-filtro com a dose de café moído correcta. Não utilizar as borras dos cafés anteriores para a programação das doses".

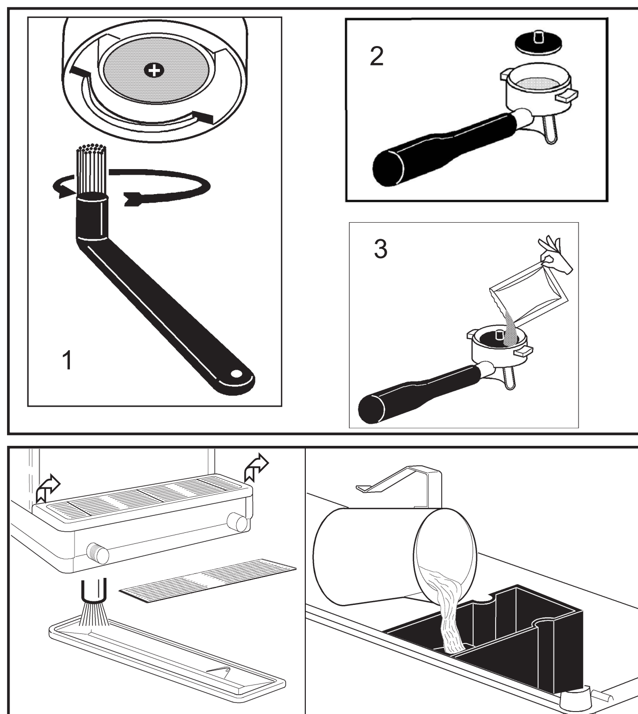


Introduzir, apertando bem, o porta-filtro (**10**) no grupo, posicionando a chávena (ou as chávenas) debaixo do bico (ou dos bicos) do porta-filtro (**10**).
Carregar no botão de distribuição do café (**16, 17, 19 ou 20**) correspondente à dose desejada; o led da tecla a configurar mantém-se aceso de modo fixo.
Quando a quantidade de café na chávena tiver alcançado o nível desejado, abandonar a tecla de distribuição do café.
Repetir as operações acima indicadas para os outros botões do café.
N.B.: em caso de programação errada, repetir a operação utilizando uma dose nova de café moído.

12. Operações de limpeza



Para a aplicação correcta do sistema HACCP respeitar o indicado no presente parágrafo.



Limpieza dos grupos

Intervenção a efectuar no fim de um dia de trabalho em todos os grupos

1) Limpe a junta de sino com a escovinha.
2) Monte no porta-filtro o filtro com disco de borracha.
3) Verta o conte·do de um envelope ou um medidor de pó detergente.
4) Engate o porta-filtro no grupo executar alguns ciclos.
5) Retire o porta-filtro, limpe a gárgula com uma esponja.
6) Efectue a enxaguadura distribuindo por aproximadamente 30 segundos água através de cada grupo.

Porta-filtros

1) Num recipiente apropriado coloque um litro de água fria e uma dose de detergente.
2) Mergulhe na solução os porta-filtros por duas horas aproximadamente.
3) Retire os filtros dos porta-filtros, lave com a mesma solução as partes removendo os resíduos com o auxílio de uma esponja.
4) Enxagúe com abundante água fria.
5) Remonte os filtros nos porta-filtros, certificando-se que a mola de fixação do filtro esteja no seu alojamento.

Lanças de vapor e água quente

Utilizando uma esponja limpa, lavar com água quente, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes; enxaguar com muito cuidado.
Para limpar a parte interior da lança actuar da seguinte maneira:
dirigir o tubo em direcção da bacia de apoiar as chávenas, e prestando uma atenção especial, distribuir vapor pelo menos uma vez.

Grelha e tabuleiro de gotejo

Retire a grelha do tabuleiro, puxe-a para fora e lave-a com água corrente.

Cubeta de descarga

No fim do dia de trabalho, verta uma jarra de água quente na cubeta, isto para remover eventuais incrustações na descarga.

Carroçaria

Utilizar um pano macío e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes na zona de trabalho.
N.B.: não nebulizar líquidos nas fissuras dos painéis da carroçaria.



ATENÇÃO

Quando a máquina ficar parada por um período superior a 8 horas, e pelo menos uma vez por dia, antes de iniciar a trabalhar proceder à lavagem do interior seguindo as instruções a seguir indicadas:

Grupos de erogação

Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café) e proceder à distribuição de cerca de um minuto para cada grupo.

Água quente

Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos.

Vapor

Mandar sair vapor dos esguichos por cerca de um minuto, utilizando os comandos específicos.

13. Prescrições para o operador

INÍCIO DA ACTIVIDADE



ATENÇÃO: ANTES DE PROCEDER AO TRABALHO EXECUTAR UMA LAVAGEM DOS COMPONENTES INTERNOS SEGUINDO AS INSTRUÇÕES ABAIXO INDICADAS.
AS REFERIDAS OPERAÇÕES DEVERÃO SER REPETIDAS QUANDO A MÁQUINA NÃO EFECTUA DISTRIBUIÇÕES POR MAIS DE 8 HORAS E, SEJA COMO FOR, PELO MENOS UMA VEZ POR DIA.

Grupos

- Engatar os porta-filtros aos grupos (sem café).
- Executar as distribuições por cerca de um minuto, por cada grupo.

Água Quente

- Distribuir mais vezes água quente (accionando o respectivo comando) até levantar pelo menos 5 litros por máquina de 2 grupos, 8 litros por máquina de 3 grupos (vide manual de uso no capítulo “limpeza e manutenção”).

Vapor

- Distribuir vapor das lanças por derca de um minuto, usando os respectivos comandos.

DURANTE A ACTIVIDADE

Distribuição do vapor

- Antes de aquecer a bebida (água, leite, erc…) deixar sair vapor da lança por pelo menos 3 segundos para garantir a saída da condensa.

Distribuição do café

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 100cc.

Distribuição da água quente

- Se a máquina tiver ficado inactiva por mais de uma hora, antes da distribuição proceder a uma distribuição sem produto de cerca de 200cc.

Limpeza do circuito do café

- Para as modalidades e as instruções de limpeza consultar a secção específica do manual de uso.

14. Advertências



Perigo de queimaduras
As zonas assinaladas com a etiqueta são partes quentes, pelo que será necessário aproximar-se e operar com muito cuidado.



WARNING: Hot surface
ACHTUNG: Heisse Oberfläche
ATTENTION: Surface chaude
ATTENZIONE: Superficie calda

ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos a coisas e pessoas decorrentes de um uso irregular ou não previsto da máquina de café.

Nunca accionar a máquina de café com as mãos molhadas ou com os pés descalços.

Perigo de queimaduras
Não aproximar as mãos ou outras partes do corpo dos grupos de erogação do café ou dos esguichos de erogação do vapor e da água quente.
Prestar muita atenção de modo que a máquina não seja colocada em função por crianças ou por pessoas que não foram devidamente instruídas quanto à utilização da mesma.

Tabuleiro aquecedor de chávenas
Colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas só chávenas de café e chá e copos a utilizar no serviço da máquina de café. Deixar escorrer muito bem as chávenas antes de as colocar no tabuleiro aquecedor de chávenas.



INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE
Quando a máquina ficar por muito tempo sem ninguém (de noite, durante o encerramento semanal ou durante as férias), proceder às operações a seguir indicadas:
- **desligar a ficha da tomada de corrente ou desaccionar o interruptor principal;**
- **fechar a torneira de alimentação hídrica.**

A inobservância das normas de segurança acima expostas livra o construtor de qualquer responsabilidade perante avarias ou danos causados a pessoas ou a coisas.

15. Manutenção e reparações

Em caso de mau funcionamento, desligar a máquina, desinserir o interruptor principal e informar o serviço de assistência.



ATENÇÃO: uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.
Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

ATENÇÃO



Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

ATENÇÃO



Depois das operações de manutenção proceder aos CHECK-UP de instalação consoante indicado na secção específica do manual de uso.

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão elèctrico, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.



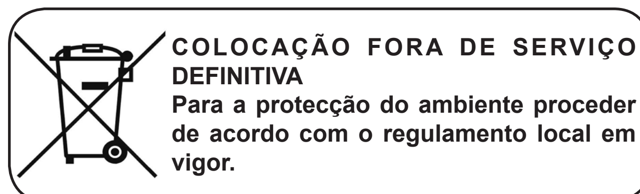
Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:
- **seguir todas as instruções do construtor;**
- **mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e seguidamente cada ano).**

16. Colocação fora de serviço definitiva

O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.

Os equipamentos eléctricos do GRUPPO CIMBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objecto de recolha separada.
A eliminação inadequada ou abusiva dos equipamentos, ou um uso impróprio dos mesmos, em consideração das substâncias e dos materiais contidos pode causar prejuízo às pessoas e ao ambiente.

A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.



COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA
Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.

17. Anomalias - Avarias

Intervenções efectuadas directamente pelo cliente:

Antes de chamar o serviço de assistência técnica, para evitar despesas inuteis, verificar se o problema apresentado pela máquina está incluído nos casos a seguir indicados.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina de café não funciona.	Interrupção da energia eléctrica	Verificar se há energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (**1**).
A máquina de café não aquece.	O interruptor geral (**1**) está colocado na posição errada.	Colocar o manípulo interruptor geral (**1**) na posição 2.
Perda através do bordo do porta-filtro (**10**).	Presença de café na guarnição do contentor inferior.	Limpar com a escova em dotação.
Tempo de erogação do café curto demais.	Moagem do café grossa demais. Café antigo demais.	Moagem mais fina. Substituir o café.
Café sai gota a gota.	Furos do filtro entupidos ou furo de saída porta-filtro (**10**) sujo. Moagem do café fina demais.	Limpar. Moagem mais grossa.
Perda de água de baixo da máquina.	Poço de descarga entupido. Furo tabuleiro de descarga entupido.	Limpiar. Limpiar.
Máquina quente, não eroga café.	Torneira da rede ou torneira adocedor fechadas. Falta água na rede.	Abrir. Aguardar o retorno da água ou chamar um canalizador.
O nível automático em função.	As causas são as mesmas do ponto anterior.	Mesmas soluções do ponto anterior.

Immagini - Illustrations - Images - Abbildungen - Imágenes - Imagens

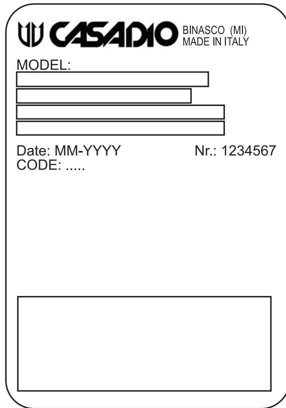


Fig. Abb. 1

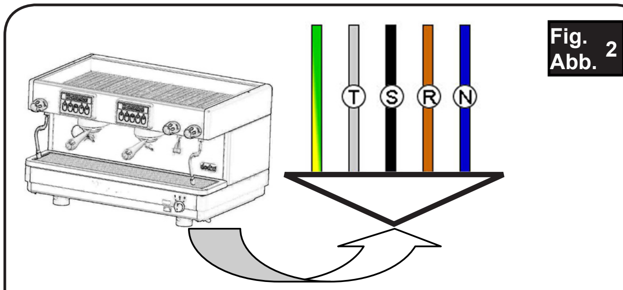


Fig. Abb. 2

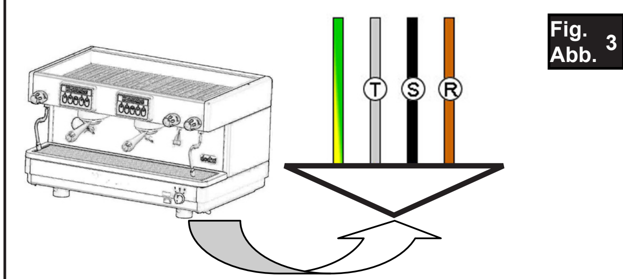


Fig. Abb. 3

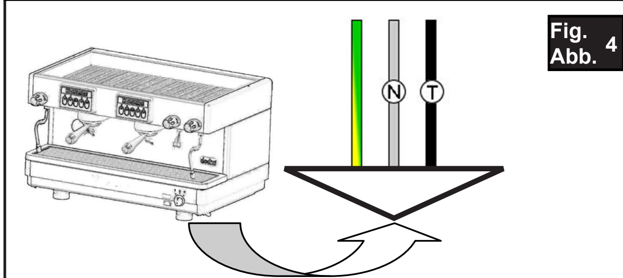


Fig. Abb. 4

Colore cavi - Wires colour - Couleur cables
Farbe der Drähte - Color cables - Cor cabos

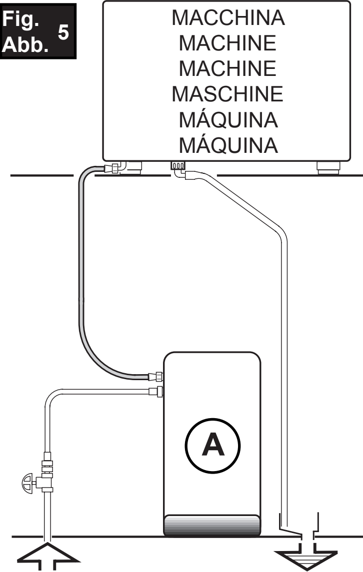
Collegamento trifase - Three-phase connection
Raccordement triphasé - Dreiphasig Anschluß
Conexión trifásica - Ligação trifásica

T Grigio (Nero) - Grey (Black) - Gris (Noir) Grau (Schwarz) - Gris (Negro) - Cinza (Preto)
S Nero - Black - Noir - Schwarz - Negro - Preto
R Marrone - Brown - Brun - Braun - Maròn - Marron
N Azzurro - Blue - Bleu - Blau - Azùl - Azul

Collegamento monofase - Single phase connection
Raccordement monophase - Einphasigem Anschluß
Conexión monofásica - Ligação mono-fásica

1	2
N Bianco - White - Blanc Weiß - Blanco - Branco	**N** Azzurro - Blue - Bleu Blau - Azùl - Azul
T Nero - Black - Noir Schwarz - Negro - Preto	**T** Marrone - Brown - Marron Braun - Maròn - Marron

Fig. Abb. 5



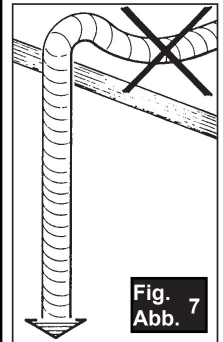


Fig. Abb. 7

A) eventuale dispositivo per il trattamento dell'acqua
A) possible water treatment device
A) éventuel dispositif pour le traitement de l'eau
A) Einheit zur Wasseraufbereitung (sofern installiert)
A) posible dispositivo para el tratamiento del agua
A) eventual dispositivo para o tratamento da água

Installare un rubinetto alimentazione acqua
Install a water feeding tap
installer un Robinet alimentation eau
Wasserversorgungshahn erforderlich
Instalar un grifo alimentación agua
Instalar um Torneira alimentação água

Ø 3/8 GAS - GAZ - GÁS

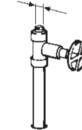


Fig. Abb. 6

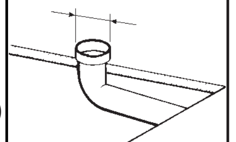
PRESSIONE MAX. RETE
WATER MAINS MAX. PRESSURE
PRESSION MAX. EAU DE VILLE
MAX. DRUCK DER WASSERLEITUNG
PRESION MAX. RED
PRESSÃO MAX. REDE

6 bar - 0,6 MPa

(per pressioni più alte installare un riduttore di pressione)
(for pressure beyond this value, install a pressure reducer)
(pour pression plus haute installer un deténdeur)
(bei höheren Druckwerten Druckreduzierer erforderlich)
(para presiones más altas instalar un reductor de presión)
(para pressões mais elevadas instalar um redutor de pressão)

SCARICO A PAVIMENTO
DRAIN
VIDANGE DU LOCAL
BODENABFLUSS
DESCARGA
DESCARGA

Min. Ø 50 mm.



I

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

GB

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

F

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

D

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

E

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

P

GRUPPO CIMBALI S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco
(MI) Italy
Tel. ..39 2 90.55.501 / 90.04.91
Fax ..39 2 90.54.818
www.cimbali.it

SERVICE LINE

I

La CIMBALI e il "SERVICE LINE"

Il servizio assistenza della società CIMBALI, nell'intento di essere vicino ai SIGG. Clienti nella scelta dei prodotti per il miglior utilizzo della macchina da caffè, visualizza la linea:

ECO LINE - Prodotti per la pulizia

A) 610-004-129	liquido	per i cappuccinatori;
B) 610-004-120	in polvere	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
C) 610-004-124	bustine	per i gruppi, i portafiltri, le tazze da caffè;
D) 610-004-114	pastiglie	per i gruppi nelle macchine superautomatiche.

Per ordinare trasmettete il numero di codice al Vs. Concessionario.

GB

CIMBALI and the "SERVICE LINE"

The CIMBALI Company's client service, the aim of which is to assure top coffee-machine performance for its clients at all times, also makes available its ECO LINE, a series of specific cleaning products expressly designed for this purpose.

ECO LINE - Cleaning products

A) For cappuccino makers	in liquid form	610-004-129;
B) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in powder form	610-004-120;
C) For dispensers, filter-holders, coffee cups	in small envelops	610-004-124;
D) For superautomatic-machine dispensers	in tablet form	610-004-114.

Order directly from your local distributor and refer to the particular item you require by its number, as shown above.

F

CIMBALI et la "SERVICE LINE"

La service d'assistance de la société CIMBALI, dans l'intention d'être à côté de ses clients, dans le choix des produits et en vue d'une meilleure utilisation de la machine à café, propose la ligne:

ECO LINE - Produits de nettoyage

A) 610-004-129	liquide	pour les fouettes-lait;
B) 610-004-120	en poudre	pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café;
C) 610-004-124	sachets	pour les groupes, les porte-filtre, les tasses à café;
D) 610-004-114	pastilles	pour les groupes des machines tout-auto.

Pour commander, transmettre le numéro de code à votre concessionnaire.

D

CIMBALI und die "SERVICE LINE"

Mit der Absicht dem Kunden bei der Produktwahl für den bestmöglichen Gebrauch der Kaffeemaschine beizustehen, weist der Kundendienst der CIMBALI Gesellschaft auf folgende Produktlinie hin:

ECO LINE - Produkte für die Säuberung

A) 610-004-129	Flüssig	für die Cappuccino-Bereiter;
B) 610-004-120	in Pulverform	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
C) 610-004-124	Tüten	für die Gruppen, die Filterhalter, die Kaffeetassen;
D) 610-004-114	Tabletten	für die Kaffeegruppen der vollautomat Maschinen.

Für eine Bestellung bitte dem Vertreter die Katalog-Nr. angeben.

E

La CIMBALI y el "SERVICE LINE"

Con el deseo de facilitar a los Srs. CLIENTES la selección de los productos para el uso correcto de la máquina de café, el servicio de asistencia de la sociedad CIMBALI les muestra la linea:

ECO LINE - Productos para la limpieza

A) 610-004-129	líquido	para los cappuccinadores;
B) 610-004-120	en polvos	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
C) 610-004-124	en sobres	para los equipos, los portafiltros, las tazas de café;
D) 610-004-114	en pastillas	para los equipos de las máquinas superautomáticas.

Para los pedidos, envío el número de código a su Concesionario.

P

La CIMBALI e o "SERVICE LINE"

O Serviço de Assistência de empresa CIMBALI, com a finalidade de aconselhar os Clientes na escolha dos produtos para a melhor utilização da máquina de café, apresenta a linha:

ECO LINE - Produtos para a limpeza

A) 610-004-129	líquido	para o kit cappuccino;
B) 610-004-120	en pó	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
C) 610-004-124	carteiras	para os grupos, manípulo dos filtros, chávenas de café;
D) 610-004-114	pastilhas	para os grupos das máquinas superautomáticas.

Para encomendar, indicar o número de código ao seu Concessionário.

CERTIFICATO DI GARANZIA - WARRANTY CERTIFICATE - CERTIFICAT DE GARANTIE GARANTIECOUPON - CERTIFICADO DE GARANTIA - CERTIFICADO DE GARANTIA

CONDIZIONI DI GARANZIA
La garanzia comprende la sostituzione delle parti risultate difettose entro 12 mesi dalla data di installazione effettuata da un tecnico autorizzato GRUPPO CIMBALI.
Sono escluse le spese di viaggio e quelle di manodopera.
Non sono soggette a garanzia avarie o rotture causate da imperizia dell'utente, danni causati da mancata rigenerazione dell'addolcitore, anomalie causate dagli impianti elettrici ed idraulici del cliente, da manomissioni da parte di personale non autorizzato, ed anche le parti soggette ad usura quali guarnizioni, filtri doccette, etc.. .
La validità della garanzia è legata alla rispedizione della parte "**B**" del certificato di garanzia (entro 10 giorni dalla data di installazione) a GRUPPO CIMBALI.
La rispedizione del tagliando "**B**", oltre a dare il diritto alla garanzia, vale anche come ricevuta della documentazione d'uso e manutenzione.
Sono esclusi dalla garanzia danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni d'uso e manutenzione. Per nessuna ragione potrà l'acquirente ritardare o sospendere i pagamenti convenuti, pena la perdita del diritto della garanzia.
Per qualsiasi controversia è competente il Foro di MILANO.

CONDITION OF WARRANTY
Warranty includes the substitution of defective parts within 12 months from the installation date by an authorized GRUPPO CIMBALI technician.
Travelling and labour costs are not included in the warranty.
Damages and breakdowns due to carelessness of the operator, damages due to lack of maintenance or regeneration of the water softner, anomalies caused by electrical and water plant on the premises, tempering by unauthorized personnel and wearing out parts (like filters, showers, gaskets etc..) are not covered by warranty.
Validity of warranty is subject to return of part "**B**" of the warranty certificate (within 10 days from installation date) to GRUPPO CIMBALI.
The part "**B**" apart from giving right to warranty, is considered as well as receipt for the technical handbook and user's manual.
Damages caused by unobservance of instructions regarding use and maintenance of the equipment are excluded from warranty. For no reason the buyer will delay or suspend the payments, in doing so, the buyer will automatically loose his right on warranty.
Applicable law and jurisdiction of the MILAN court.

CONDITIONS DE GARANTIE
La garantie comprend le remplacement des parties défectueuses dans les 12 mois suivant la date d'installation de la machine, par un technicien agréé GRUPPO CIMBALI.
Les frais de déplacement et de main d'œuvre ne sont pas compris dans la garantie.
La garantie ne peut être appliquée dans les cas suivants:
- avaries ou casses causées par une mauvaise utilisation de la machine, ou par l'utilisateur;
- dégâts causés par le calcaire en raison du manque de régénération des résines de l'adoucisseur par le client;
- anomalies des installations de plomberie ou électrique en amont de la machine;
- interventions techniques sur le matériel par un technicien non agréé GRUPPO CIMBALI;
- remplacement des pièces exposées à une usure normale de la machine (joints, filtres, douchettes, ...)

La garantie du matériel ne pourra être effective qu'après réception par GRUPPO CIMBALI SpA de la partie "**B**" du CERTIFICAT DE GARANTIE dans les 10 jours suivant la date d'installation du matériel.
Le retour de cette partie "**B**" atteste de la réception du dit CERTIFICAT DE GARANTIE et du manuel d'instruction et d'utilisation.
Le non paiement des sommes dues entraînera la suspension de la garantie du matériel.
En cas de litige, les tribunaux de Milan seront seuls compétents.

GARANTIEBEDINGUNGEN
Die Garantie umfasst den Ersatz von defekten Teilen innerhalb von 12 Monaten nach dem Installationsdatum.
Die Installation muss durch einen GRUPPO CIMBALI-Techniker erfolgen.
Die Garantie umfasst keine Anfahrts- und Arbeitskosten.
Von Garantieansprüchen ausgeschlossen sind Defekte und Schäden, die durch Unachtsamkeit der Anwender verursacht wurden, Schäden aufgrund mangelnder Regeneration der Wasserenthärter, Defekte die auf die elektrischen oder hydraulischen Einrichtungen des Kunden oder auf Benutzung durch nicht autorisiertes Personal zurückzuführen sind, sowie alle Verschleißteile (Dichtungen, Filter, Duschen, etc...).
Garantieansprüche werden nur zuerkannt, wenn (10 Tage nach Installationsdatum) das Formular "**B**" des Garantiezertifikates an GRUPPO CIMBALI zurückgesendet wird.
Die Rücksendung des Formulars "**B**" dient außer zur Sicherung der Garantieansprüche auch als Empfangsbestätigung für Benutzungs- und Wartungshandbücher.
Schäden, die auf mangelndes Beachten der Benutzungs- und Wartungshandbücher zurückzuführen sind, sind von Garantieansprüchen ausgeschlossen.
Eine Verzögerung oder Aussetzung von fälligen Zahlungen ist grundsätzlich ausgeschlossen und führt zum Verlust der Garantieansprüchen.
Für jedwegliche Streitigkeit ist der Gerichtsstand MAILAND zuständig.

CONDICIONES DE GARANTÍA
La garantía comprende la substitución de las partes defectuosas durante 12 meses a partir de la fecha de instalación efectuada por un técnico autorizado GRUPPO CIMBALI.
No están incluídos los gastos de viaje ni la mano de obra.
No están incluídas en la garantía averías o rupturas causadas por la impericia del usuario, daños causados por falta de regeneración del suavizador, anomalías causadas por las instalaciones eléctricas e hidraulicas del cliente, por manumisiones por parte de personal no autorizado y tampoco las partes que se usuran como empaques, filtros, duchas, etc..
La validez de la garantía está vinculada al envío de la parte "**B**" del certificado de garantía a GRUPPO CIMBALI en el arco de 10 días a partir de la fecha de instalación.
El envío de la parte "**B**" además de dar derecho a la garantía, tambien vale como recibo de la documentación de uso y mantenimiento. No están cubiertos por la garantía los daños causados por la inobservancia de las istrucciones sobre el uso del mantenimiento.
Por ninguna razon el comprador podrá retrasar o suspender los pagos convenidos, pena de perder el derecho a la garantía.
Para cualquier controversia el Tribunal capaz es el de MILAN.

CONDIÇÕES DI GARANTIA
A garantia inclui a substituição das partes que estiverem defeituosas dentro de 12 meses a partir da data de instalação, efectuada por um técnico autorizado GRUPPO CIMBALI.
Estão excluídas as despesas de viagem e as de mão-de-obra.
Não estão cobertas por garantia avarias ou rupturas causadas por imperícia do utilizador, danos causados por falta de regeneração do anti-calcário, anormalidades causadas pelas instalações eléctricas e hidráulicas do cliente, por alterações abusivas por parte de pessoal não autorizado e também as partes sujeitas a desgaste tais como guarnições, filtros tipo duches, etc…
A validade da garantia está ligada ao envio da parte "**B**" do certificado de garantia (dentro de 10 dias a partir da data de instalação) para a GRUPPO CIMBALI.
O envio do cupão "**B**", além de dar direito à garantia, vale também como recibo da documentação de uso e manutenção.
Estão excluídos da garantia danos causados pela falta de observância das instruções de uso e manutenção. Por nenhum motivo o comprador poderá atrasar ou suspender os pagamentos concordados, com penalidade de perder o direito da garantia.
Para qualquer controvérsia é competente o Fórum de MILÃO.

CASADIO

A

Concessionaria - Distributor's stamp Cachet du distributeur - Händlerstämpel Sello del Distribuidor - Concessionário		Data - Date - Date Datum - Fecha - Data
		Tipo di intervento - Type of operation Type d'intervention - Art der Maßnahme Tipo de intervención - Tipo de intervenção
Data - Date - Date Datum - Fecha - Data	Firma del tecnico - Technician's signature Signature du technicien - Unterschrift des Technikers Firma del técnico - Firma do técnico	Pezzo da sostituire - Piece to replace Pièce à remplacer - Auszutauschende Komponente Pieza que hay que sustituir - Peça a substituir
		Matricola - Serial number - Matricule Gerätenummer - Matrícula - Matricula 1

Data - Date - Date Datum - Fecha - Data	Data - Date - Date Datum - Fecha - Data
Tipo di intervento - Type of operation Type d'intervention - Art der Maßnahme Tipo de intervención - Tipo de intervenção	Tipo di intervento - Type of operation Type d'intervention - Art der Maßnahme Tipo de intervención - Tipo de intervenção
Pezzo da sostituire - Piece to replace Pièce à remplacer - Auszutauschende Komponente Pieza que hay que sustituir - Peça a substituir	Pezzo da sostituire - Piece to replace Pièce à remplacer - Auszutauschende Komponente Pieza que hay que sustituir - Peça a substituir
Matricola - Serial number - Matricule Gerätenummer - Matrícula - Matricula 2	Matricola - Serial number - Matricule Gerätenummer - Matrícula - Matricula 3

TAGLIANDO B da compilare e spedire a CASADIO
WARRANTY CERTIFICATE B to be filled and mailed to CASADIO
CERTIFICAT DE GARANTIE B à remplir et à renvoyer à CASADIO
GARANTIECOUPON B (ausfüllen und an CASADIO zurücksenden)
CERTIFICADO DE GARANTIA B para rellenar y envíar a CASADIO
CUPÁO B a compilar e enviar a CASADIO

B

Torrefattore - Roaster - Torréfacteur Röster - Tostador - Vendedor de café	Concessionaria - Distributor's stamp Cachet du distributeur - Händlerstämpel Sello del Distribuidor - Concessionário	
Matricola - Serial number - Matricule Gerätenummer - Matrícula - Matricula	Data - Date - Date Datum - Fecha - Data	Firma del tecnico - Technician's signature - Signature du technicien Unterschrift des Technikers - Firma del técnico - Firma do técnico

Dati utilizzatore - Customer address - Adresse du client - Anschrift des Kunden - Datos cliente - Dados usuário

Cognome - Surname - Nom - Nachname - Apellido - Apelido	Nome - Name - Prénom - Vorname - Nombre - Nome
Indirizzo - Address - Adresse - Adresse - Dirección - Direção	
Città, CAP, Nazione - City, Zip code, Country - Ville, Code postal, Pays - Ort, PLZ, Land - Ciudad, Provincia, País - Cidade, País	



GRUPPO CIMBALI S.p.A.
SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA
Via A. Manzoni, 17
I - 20082 Binasco (MI)